This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

Über dieses Buch

Dies ist ein digitales Exemplar eines Buches, das seit Generationen in den Regalen der Bibliotheken aufbewahrt wurde, bevor es von Google im Rahmen eines Projekts, mit dem die Bücher dieser Welt online verfügbar gemacht werden sollen, sorgfältig gescannt wurde.

Das Buch hat das Urheberrecht überdauert und kann nun öffentlich zugänglich gemacht werden. Ein öffentlich zugängliches Buch ist ein Buch, das niemals Urheberrechten unterlag oder bei dem die Schutzfrist des Urheberrechts abgelaufen ist. Ob ein Buch öffentlich zugänglich ist, kann von Land zu Land unterschiedlich sein. Öffentlich zugängliche Bücher sind unser Tor zur Vergangenheit und stellen ein geschichtliches, kulturelles und wissenschaftliches Vermögen dar, das häufig nur schwierig zu entdecken ist.

Gebrauchsspuren, Anmerkungen und andere Randbemerkungen, die im Originalband enthalten sind, finden sich auch in dieser Datei – eine Erinnerung an die lange Reise, die das Buch vom Verleger zu einer Bibliothek und weiter zu Ihnen hinter sich gebracht hat.

Nutzungsrichtlinien

Google ist stolz, mit Bibliotheken in partnerschaftlicher Zusammenarbeit öffentlich zugängliches Material zu digitalisieren und einer breiten Masse zugänglich zu machen. Öffentlich zugängliche Bücher gehören der Öffentlichkeit, und wir sind nur ihre Hüter. Nichtsdestotrotz ist diese Arbeit kostspielig. Um diese Ressource weiterhin zur Verfügung stellen zu können, haben wir Schritte unternommen, um den Missbrauch durch kommerzielle Parteien zu verhindern. Dazu gehören technische Einschränkungen für automatisierte Abfragen.

Wir bitten Sie um Einhaltung folgender Richtlinien:

+ *Nutzung der Dateien zu nichtkommerziellen Zwecken* Wir haben Google Buchsuche für Endanwender konzipiert und möchten, dass Sie diese Dateien nur für persönliche, nichtkommerzielle Zwecke verwenden.

+ *Keine automatisierten Abfragen* Senden Sie keine automatisierten Abfragen irgendwelcher Art an das Google-System. Wenn Sie Recherchen über maschinelle Übersetzung, optische Zeichenerkennung oder andere Bereiche durchführen, in denen der Zugang zu Text in großen Mengen nützlich ist, wenden Sie sich bitte an uns. Wir fördern die Nutzung des öffentlich zugänglichen Materials für diese Zwecke und können Ihnen unter Umständen helfen.

+ *Beibehaltung von Google-Markenelementen* Das "Wasserzeichen" von Google, das Sie in jeder Datei finden, ist wichtig zur Information über dieses Projekt und hilft den Anwendern weiteres Material über Google Buchsuche zu finden. Bitte entfernen Sie das Wasserzeichen nicht.

+ *Bewegen Sie sich innerhalb der Legalität* Unabhängig von Ihrem Verwendungszweck müssen Sie sich Ihrer Verantwortung bewusst sein, sicherzustellen, dass Ihre Nutzung legal ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass ein Buch, das nach unserem Dafürhalten für Nutzer in den USA öffentlich zugänglich ist, auch für Nutzer in anderen Ländern öffentlich zugänglich ist. Ob ein Buch noch dem Urheberrecht unterliegt, ist von Land zu Land verschieden. Wir können keine Beratung leisten, ob eine bestimmte Nutzung eines bestimmten Buches gesetzlich zulässig ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass das Erscheinen eines Buchs in Google Buchsuche bedeutet, dass es in jeder Form und überall auf der Welt verwendet werden kann. Eine Urheberrechtsverletzung kann schwerwiegende Folgen haben.

Über Google Buchsuche

Das Ziel von Google besteht darin, die weltweiten Informationen zu organisieren und allgemein nutzbar und zugänglich zu machen. Google Buchsuche hilft Lesern dabei, die Bücher dieser Welt zu entdecken, und unterstützt Autoren und Verleger dabei, neue Zielgruppen zu erreichen. Den gesamten Buchtext können Sie im Internet unter `http://books.google.com` durchsuchen.

UC-NRLF
$B 39 277
HD
9423
.7
B2B7

LIBRARY
OF THE
UNIVERSITY OF CALIFORNIA.
RECEIVED BY EXCHANGE
Class

Die Fleischversorgung von Karlsruhe, Mannheim und Ludwigshafen a. Rh.

Inaugural-Dissertation

zur Erlangung der akademischen Doktorwürde

einer Hohen

Philosophischen Fakultät der Ruprecht-Karls-Universität zu Heidelberg

vorgelegt von

Paul Brandt

aus Memel

LIBRARY OF THE UNIVERSITY OF CALIFORNIA

Karlsruhe

Druck der G. Braunschen Hofbuchdruckerei

1908.

Die Fleischversorgung von Karlsruhe, Mannheim und Ludwigshafen a. Rh.

Inaugural-Dissertation

zur Erlangung der akademischen Doktorwürde

einer Hohen

Philosophischen Fakultät der Ruprecht-Karls-Universität zu Heidelberg

vorgelegt von

Paul Brandt

aus Memel

Karlsruhe

Druck der G. Braunschen Hofbuchdruckerei

1908.

HD9423
.7
.B2B7

UNIV. OF
CALIFORNIA

Meiner lieben Mutter!

228201

Vorwort.

Das Vorwort einer Arbeit pflegt man zu schreiben, wenn diese druckfertig vorliegt. Und wie es natürlich ist, daß dann die einzelnen Entwicklungsphasen derselben noch einmal an dem geistigen Auge vorüberziehen, so ist es auch selbstverständlich, daß man in diesem Augenblicke besonders dankbar derer gedenkt, die durch ihre Unterstützung ihren zwar nur stillen, aber deshalb nicht weniger bedeutenden Anteil an dem vollendeten Werke haben.

Vor allen Dingen schulde ich meinen hochverehrten Lehrern, den Herren Professoren Geh. Rat Gothein und Rathgen tiefen Dank, den ich auch an dieser Stelle mit Vergnügen zum Ausdruck bringe. Sie sind während der letzten drei Semester meine Führer und für meine wissenschaftliche Ausbildung von ausschlaggebender Bedeutung gewesen.

Durch Überlassung des einschlägigen Materials und durch fachmännische Auskünfte förderten mich besonders die Herren Schlachthofdirektor Bayersdörfer und Schlachthofsekretär Soulier, Karlsruhe, Obertierarzt Müller, Mannheim, Ökonomierat Carl Steingötter, Heidelberg, und Schlachthofdirektor Thomas, Ludwigshafen. Auch meines Schwagers, des Herrn Schlachthofdirektors Zahn, Heidelberg, der mir in technischen Fragen vielfach zur Seite stand, darf ich wohl gedenken. Interessante Aufschlüsse und Details verdanke ich ferner Herrn Metzgermeister Koch, Heidelberg, der durch seinen Beruf und in seiner Eigenschaft als Vorstand der Heidelberger Metzgerinnung über reiche praktische Erfahrungen verfügt.

Allen diesen Herren spreche ich für ihre gütige Hilfe meinen wärmsten und aufrichtigsten Dank aus.

Berlin, im Oktober 1907.

Der Verfasser.

Einteilung.

Seite

Einleitung 1
Kurze Schilderung der drei Städte. 8

I. Abschnitt.

Die Organisation des Vieh- und Fleischhandels 13

1. Kapitel.

Die Schlachthöfe von Karlsruhe, Mannheim und Ludwigshafen . 14
1. Karlsruhe 15
2. Mannheim 21
3. Ludwigshafen 26

2. Kapitel.

Die Viehhöfe von Karlsruhe und Mannheim 29
1. Karlsruhe 30
2. Mannheim 34

3. Kapitel.

Die Fleischbeschau und die Freibänke 42

4. Kapitel.

Die Schlachtviehversicherungen 50

5. Kapitel.

Die Süddeutsche Fettschmelze, e. G. m. b. H. Mannheim 58

6. Kapitel.

Die Viehhändler und Metzger sowie deren Kreditverhältnisse . . 60

7. Kapitel.

Der Verkehr in lebendem Vieh 68

II. Abschnitt.

Seite

Der Bezug und die Verteilung des Fleisches 75

1. Kapitel.

Die für die Fleischversorgung wichtigen Produktionsländer . . . 82

1. Karlsruhe 82
   a. Großvieh 83
   b. Kleinvieh mit Ausnahme der Schweine 86
   c. Schweine 87
   d. Frisches Fleisch 89

2. Mannheim 91
   a. Großvieh 92
   b. Kälber und Schafe 93
   c. Schweine 95
   d. Frisches Fleisch 97

2. Kapitel.

Konsumberechnung 98
1. Karlsruhe 100
2. Mannheim 104
3. Ludwigshafen 106

III. Abschnitt.

Die Entwicklung der Vieh- und Fleischpreise mit Preisstatistik 108

Schluß 138

Die Fleischversorgung von Karlsruhe, Mannheim und Ludwigshafen a. Rh.

Einleitung.

Das Thema der Fleischfrage und Fleischversorgung, welches, wenn auch nur in begrenztem Rahmen, die Grundlage dieser Arbeit bildet, hat in dem letzten Jahrzehnte infolge der auf diesem Gebiete sich bemerkbar machenden unliebsamen Erscheinungen die Veranlassung zu einer äußerst umfangreichen Literatur gegeben. Es ist damit hochaktuell geworden und in den Vordergrund des Interesses getreten.

Wenn wir uns nicht auf den Standpunkt der Vegetarianer stellen, sondern dem Fleische die Bedeutung zuerkennen, die ihm in unseren Klimaten als einem der wichtigsten Nahrungsmittel ohne Zweifel gebührt, werden wir auch die Wichtigkeit einer ausreichenden Fleischversorgung ohne weiteres anerkennen. Denn diese Frage stellt weit mehr als eine reine Magenfrage dar, sie greift direkt in die Gestaltung unserer wirtschaftlichen Verhältnisse ein. Für die Steigerung der Leistungsfähigkeit eines Volkes ist die Verbesserung der Ernährungsweise, die geradezu mit einer Erhöhung des Fleischverbrauches indentifiziert werden kann, unabweisliche Vorbedingung. Darin stimmen auch alle diejenigen, welche sich näher mit der Fleischfrage beschäftigt haben, überein, mögen auch die sonstigen Ansichten über die Ursachen der in letzter Zeit zutage getretenen ungünstigen Verhältnisse und über die zu ihrer Bekämpfung einzuschlagende Politik noch so weit auseinandergehen.

Aber auch wenn wir das Moment der Leistungsfähigkeit ganz beiseite lassen und uns auf den rein gesundheitlichen Standpunkt stellen, kommen wir zu demselben Ergebnisse, der Forderung eines relativ hohen Fleischverbrauches. Es ist durch

die neueren physiologischen Untersuchungen unwiderleglich festgestellt, daß der städtische Fabrikarbeiter, der in seiner Gesamtheit wohl als Repräsentant des Volkes gelten kann, zu seiner sachgemäßen Ernährung eines gewissen, ziemlich erheblichen Fleischquantums bedarf, welches keineswegs durch eine erhöhte Vegetabilienzufuhr ersetzt werden kann. Denn während die in der Pflanzennahrung enthaltenen Stoffe vom menschlichen Körper nur in längerem Zeitraume und bei körperlicher Anstrengung völlig verarbeitet werden können, besitzt gerade das Fleisch die Eigenschaft der schnellen und auch bei mangelnder Bewegung leichten Verdaulichkeit. In diesem Umstande ist auch die Beantwortung der Frage zu suchen, warum der Landarbeiter bei seiner vorzugsweise vegetabilischen Ernährungsweise bestehen kann. Bei ihm bildet die harte körperliche Arbeit in frischer Luft ein vorzügliches Gegengewicht, welches dem städtischen Arbeiter fehlt und daher durch die Wahl eines geeigneteren Nahrungsmittels, nämlich des Fleisches, geschaffen werden muß.

Aber bei der praktischen Durchführung dieser theoretischen Forderung ergibt sich ein Konflikt, der in der Kostspieligkeit des fertigen animalischen Produktes liegt. Die ohnehin geringe Kaufkraft der unteren Klassen steht meist in unlösbarem Widerspruche zu der natürlichen Konsumfähigkeit und wird um so schärfer hervortreten, je mehr das Fleisch eine Preisbewegung nach oben bei gleichbleibenden oder nicht in demselben Verhältnisse wachsenden Löhnen durchmacht.

Daß in den früheren Jahrhunderten bedeutend mehr Fleisch verzehrt wurde, als in der neueren Zeit, ungefähr vom 16. Jahrhundert ab gerechnet, darf als erwiesen gelten.[1] Als Grund für die Abnahme ist neben der stark wachsenden Volkszahl die Ausbreitung der Großstädte und der Industriezentren zu nennen. Sie drängt in dichtbevölkerten Staaten die Viehzucht immer mehr zurück und fördert dadurch jene »Störung des richtigen Verhältnisses zwischen dem lokalen Bedarfe und der lokalen Erzeugung«,[2] die in unseren Tagen immer schärfer hervortritt.

[1] Vergl. Schmoller, Die historische Entwicklung des Fleischkonsums sowie der Vieh- und Fleischpreise in Deutschland, Zeitschrift f. d. ges. Staatswissenschaft, XXVII. Jahrg. (1871).

[2] Übersichten der Weltwirtschaft 1885—1889 S. 184.

Auf diese Ursachen ist auch die tiefgreifende Umwälzung in der Fleischversorgung, vornehmlich in der Organisation des Vieh- und Fleischhandels, der neueren Zeit zurückzuführen. Während früher die Masse des Fleisches in der Hauswirtschaft für den eigenen Bedarf erzeugt wurde, produziert heute der Landwirt für den offenen Markt und führt dadurch einen gewissen Ausgleich zwischen den bezüglich ihrer Fleischerzeugung günstiger oder ungünstiger gestellten Landesteilen herbei. Hierin wird er in ganz hervorragender Weise von dem Viehhandel unterstützt, der sich eine ständig zunehmende Bedeutung auf diesem Gebiete errungen hat und eine Arbeitsteilung in der Weise durchführt, daß er den Produzenten immer mehr auf die reine Erzeugung beschränkt, sich selbst aber die Verteilung der Vorräte vorbehält. Diese Entwicklung, die naturgemäß eine steigende Investierung von Kapital bedingt, ist noch lange nicht abgeschlossen. Sie zeigt sich am frappantesten in den Großstädten, wo die errichteten Schlachthöfe und Viehhöfe der zunehmenden Konzentration des Viehhandels den denkbar günstigsten Vorschub leisten. Gerade die letzten beiden Jahrzehnte haben nach dieser Richtung hin erstaunliche Fortschritte gezeitigt, und wenn die Zukunft dasselbe Tempo innehält, dürfte das Endziel dieser Bewegung, daß nämlich einige wenige große Marktorte in besonders günstiger Lage als Umschlagsplätze fungieren und die gesamte Zu- und Abfuhr sowie die Preisbildung für das ganze Land regeln, nicht mehr allzufern sein.

Darüber, ob die Zusammenfassung der Fleischversorgung eines ganzen Volkes in wenigen großkapitalistischen Händen das Ideal darstellt, kann man wohl verschiedener Ansicht sein, obwohl billigerweise darauf hinzuweisen ist, daß diese Entwicklung keineswegs einzig in ihrer Art dasteht. In unserem Zeitalter der Trusts, Ringe und Syndikate ist das Kapital auch auf anderen Wirtschaftsgebieten von ausschlaggebender Bedeutung geworden. Bedenklich wird diese Umwälzung sein, wenn sie die Interessen anderer Kreise, also in unserem Falle die der Viehproduzenten und der Fleischkonsumenten, offensichtlich verletzt und die Beherrschung der Marktlage einer eng begrenzten Gruppe, nämlich den Händlern, auf Kosten der andern ermöglicht.

Von seiten der Landwirte wird nun diese Übermacht der Vermittler als tatsächlich bestehend angenommen und ihr in

erster Linie die Schuld an der Fleischteuerung der letzten Jahre beigemessen.

Es liegt jedoch auf der Hand, daß der Handel, selbst die Richtigkeit obiger Behauptung vorausgesetzt, nur eine sekundäre Wirkung ausüben kann. Den Ausschlag in der Gestaltung der Marktlage wird stets das Verhältnis zwischen Produktion und Konsum bilden, und ihm wollen wir daher etwas näher treten.

Einen gewissen Anhalt in dieser Beziehung liefern uns die Viehbestände in den einzelnen Jahren, die z. B. für Baden folgendes Bild ergeben:[1]

Jahr	Farren	Kühe	Rinder und Kalbinnen	Ochsen	Stiere	Kälber	Summe	Schweine	Schafe
1895	9 072	330 163	162 889	48 147	51 390	38 015	639 676	494 116	76 985
1896	8 506	342 119	166 214	49 564	53 329	40 737	660 469	442 782	83 323
1897	8 1300	344 878	161 452	51 389	49 551	35 485	650 885	411 253	81 821
1898	8 518	349 403	157 506	49 192	45 528	49 019	659 166	453 399	75 868
1899	8 774	352 723	160 686	45 970	45 959	47 446	661 558	514 393	73 277
1900	—	—	—	—	—	—	651 754	497 923	68 531
1901	8 573	341 717	146 185	42 469	41 081	43 736	623 761	444 389	66 667
1902	8 794	339 741	145 656	41 876	38 125	44 903	619 095	514 074	58 066
1903	9 591	344 081	153 966	41 389	41 817	47 523	638 367	565 072	57 115
1904	—	—	—	—	—	—	670 654	515 038	59 295
1905	10 055	518 198		45 380	46 028	48 735	668 396	468 365	56 823

[1] Stat. Jahrb. f. d. Großherzogtum Baden 1904/05, Jahrg. XXXV u. XXXVI. Die fehlenden Angaben in den einzelnen Spalten der Jahre 1900 und 1904 erklären sich dadurch, daß die betr. Viehzählungen vom Reiche angeordnet waren und bezüglich der Altersverhältnisse des Rindviehes eine von Baden abweichende Gruppierung aufweisen.

Für das Deutsche Reich sind nachstehende Zahlen ermittelt:[1]

Jahr	Rindvieh	Schweine	Schafe	Ziegen
Anfang der 1860 er Jahre . . .	14 999 194	6 462 572	28 016 769	1 818 421
Am 10. Januar 1873	15 776 702	7 124 088	24 999 406	2 320 002
Am 10. Januar 1883	15 786 764	9 206 195	19 189 715	2 640 994
Am 1. Dezember 1892	17 555 834	12 174 442	13 589 662	3 091 508
Am 1. Dezember 1897	18 490 772	14 274 557	10 866 772	—
Am 1. Dezember 1900	18 939 692	16 807 014	9 692 501	3 266 997
Am 1. Dezember 1904	19 331 568	18 920 666	7 907 173	3 329 881

Erklärlich ist die Verminderung des Bestandes an Schafen, denn von ihnen sagt man ja geradezu, daß sie »der Kultur weichen müssen «

Wenn aber auch die anderen Tierarten eine absolute Abnahme (wie z. B. die Schweine in Baden) oder doch nur eine Vermehrung aufweisen, die mit dem schnellen Wachstum der Bevölkerung nicht gleichen Schritt hält, so liegt hier die Annahme nahe, daß die zur Verzehrung gelangenden Fleischquantitäten abgenommen haben.

Der Vollständigkeit halber seien noch die Ergebnisse der Viehzählungen in Preußen wiedergegeben, und zwar in der höchst interessanten, von Ökonomierat Herter-Friedenau stammenden Umrechnung auf Werteinheiten:[2]

Jahr	Zahl der Tiere nach Einheiten	Fleischvorrat in lebendem Vieh pro Kopf der Bevölkerung
1873	120 428 193	83,13 kg
1883	121 266 802	74,66 »
1892	133 965 737	73,95 »
1900	150 723 561	73,69 »
1902	150 341 342	70,31 »
1904	157 039 916	71,44 »

[1] Stat. Jahrbuch f. d. Deutsche Reich, Bd. XXV.

[2] Grünfeld, Die Fleischteuerung in Deutschland im Jahre 1905 und ihre Ursachen in Conrads Jahrbüchern, III. Folge, 32. Bd. (1906), S. 59. Als Einheit ist das Schaf gedacht. Ein Rind = 10 Schafen, ein Schwein = 3 Schafen.

Besonders diese letzte Tabelle zeigt, wie sehr die verzehrungsreife Fleischmenge pro Kopf der Bevölkerung abgenommen hat.

Man darf allerdings den Wert der Viehzählungen, soweit sie zu einer Veranschaulichung des wirklich zur Verfügung stehenden Fleischvorrates dienen sollen, ja nicht überschätzen, da höchst wichtige Faktoren wie Alter, Rasse, Mastzustand, ferner das Verhältnis der Nutztiere zu den Schlachttieren in ihnen gar nicht zum Ausdruck gelangen. Auch ist es sicher, daß die derartig berechneten Ziffern schon deswegen zu niedrig ausfallen müssen, da die während des Jahres geschlachteten Tiere in ihnen gar nicht berücksichtigt sind. Und gerade diese spielen — denken wir nur an die Schweine, die im Alter von 4—6 Monaten schlachtfähig sind — eine bedeutende und infolge des zunehmenden raschen Wechsels in den Beständen dauernd wachsende Rolle.

Aber wir haben seit einiger Zeit ein unanfechtbares Mittel, um die in Deutschland tatsächlich in den Konsum gelangende Zahl der Tiere zu konstatieren, nämlich die Statistik der Schlachtvieh- und Fleischbeschau.

Sie erbringt in dürren Zahlen den Beweis, daß tatsächlich der Fleischkonsum in Deutschland zurückgegangen ist, und liefert dadurch eine einwandsfreie Bestätigung für die Richtigkeit des Gesamtbildes, welches man sich aus den Schlachthofberichten der einzelnen Städte a priori konstruieren konnte.

Die Zahl der beschauten Schlachttiere betrug in Deutschland in den einzelnen Vierteljahren:[1]

Vierteljahr	Pferde und andere Einhufer	Ochsen	Bullen	Kühe	Jung-Rinder über 3 Monate alt	Kälber bis 3 Monate alt	Schweine	Schafe	Ziegen	Hunde	Summe
III. 1904	23 827	145 682	128 553	379 179	246 478	1 072 835	3 508 461	768 461	44 223	762	6 318 461
IV. 1904	44 810	152 867	111 763	410 763	219 773	999 326	4 404 158	609 630	136 938	1763	7 091 791
I. 1905	35 899	142 214	112 783	413 756	186 353	1 122 865	3 924 280	452 397	107 778	1785	6 500 110
II. 1905	29 224	143 962	125 143	406 841	215 577	1 322 529	3 143 114	484 033	152 931	947	6 024 301
III. 1905	28 913	152 708	129 068	408 151	276 020	1 033 593	3 033 690	841 971	38 235	1021	5 943 370
IV. 1905	52 591	156 340	99 763	426 707	262 146	913 112	3 471 742	657 722	130 351	2405	6 172 879
I. 1906	43 421	152 246	104 050	429 161	211 151	1 052 261	3 237 079	485 878	98 301	2151	5 815 699
II. 1906	28 948	152 118	117 348	392 656	222 341	1 254 166	2 981 888	486 138	170 996	1013	5 807 612
III. 1906	26 369	153 915	120 254	395 184	257 998	1 008 933	3 109 611	742 347	41 484	1032	5 857 127

[1] Vierteljahrhefte zur Statistik des Deutschen Reiches, XV. Jahrg. (1906), II. Heft, S. 268, IV. S. 257. Die Hausschlachtungen sind nicht berücksichtigt.

Es ergibt sich also, daß gerade bei den für die Fleischversorgung wichtigen Tieren wie Bullen, Kälbern und Schweinen ein Ausfall eingetreten ist, der durch die vermehrten Schlachtungen der anderen Tierarten lange nicht aufgewogen wird. So weist das III. Vierteljahr 1906 im Vergleiche zum III. Vierteljahr 1904 ein Minus von 461 334 Schlachtungen auf.

Auch insofern ist diese Zusammenstellung lehrreich, als sie die Verschiebung in den Konsumziffern der einzelnen Tiergattungen illustriert, nämlich daß das Fleisch der minderwertigen Tiere wie Kühe, Pferde und Hunde auf Kosten der hochwertigen Fleischsorten immer mehr an Bedeutung gewinnt.

Diese eben geschilderte Entwicklung der deutschen Fleischversorgung ist um so bedauerlicher, als Deutschland schon an und fur sich im Vergleiche zu anderen Staaten einen geringen Fleischverbrauch aufweist. Im Jahre 1890 standen beispielsweise an Fleisch pro Kopf der Bevölkerung zur Verfügung:[1]

In Australien	111,6 kg
» Ver. Staaten	54,4 »
» Großbritannien	47,6 »
» Frankreich	33,6 »
» Deutschland	31,6 »
» Österreich-Ungarn	29,0 »
» Italien	10,4 »

Das Verhältnis zwischen Deutschland und England im Jahre 1900 zeigen folgende Zahlen. Es waren pro Kopf der Bevölkerung vorhanden:[2]

	Deutschland	England
an Fleisch	33,7 kg	52,0 kg
an Fetten und Käsen . . .	2,7 »	10,9 »

Hier kommt die bezüglich des Wohlstandes der Bevölkerung vorhandene Überlegenheit Englands besonders deutlich zum Ausdruck.

Die Tatsache, daß die von der Inlandsproduktion erzeugten Fleischmengen abnehmen, wird dadurch noch verschärft, daß Deutschland fast ausschließlich auf seine Eigenproduktion ange-

[1] Ostertag, Handbuch der Fleischbeschau, Stuttgart 1904, S. 2.

[2] Über die Fleischversorgung des deutschen Volkes, herausgegeben vom Verein zur Wahrung der gemeinsamen Interessen des deutschen Handels und der Industrie von Fleisch- und Fettwaren, Cöln 1902, S. 30.

wiesen ist. Der scheinbar naheliegende Ausweg, das Ausland — denn Entfernungen spielen heutzutage doch nur noch eine untergeordnete Rolle — in erhöhtem Maße zur Deckung des Bedarfes heranzuziehen, scheint wegen der damit verbundenen Seuchengefahr nicht gangbar zu sein. Allerdings wird von anderer Seite dem Bestehen einer solchen Gefahr aufs heftigste widersprochen, und der Erlaß der strengen veterinärpolizeilichen Vorschriften sowie die ungleichmäßige Handhabung der Fleischbeschau mit Klasseninteressen in Verbindung gebracht.

Es ist leider nicht zu leugnen, daß die Fleischfrage sehr oft nicht die sachliche und von Sonderinteressen freie Behandlung erfahren hat, die der Wichtigkeit dieser Frage gebührte, und die eine Erledigung oder doch Besserung der besonders die unteren Schichten berührenden Angelegenheit gewährleistet hätte. An Bemühungen in dieser Richtung hat es nicht gefehlt. Ob dieselben in der Zukunft den ihnen bisher versagten Erfolg haben werden, ist schwer vorauszusagen. Auf alle Fälle sind alle derartigen Bestrebungen, die Fleischversorgung Deutschlands in mehr befriedigende Bahnen zu lenken, von hoher volkswirtschaftlicher Bedeutung und deshalb der Sympathien aller Weiterblickenden sicher.

Daß die eben geschilderten Verhältnisse sich auch bei den einzelnen Städten, die da gleichsam nur einen Ausschnitt aus dem Ganzen darstellen, fühlbar machen, ist erklärlich. Wie sehr dieselben bei den uns interessierenden Städten zum Ausdruck kommen, werden wir im weiteren Verlaufe dieser Arbeit sehen.

Bevor wir jedoch dem eigentlichen Thema nähertreten, wird eine kurze Schilderung von Karlsruhe, Mannheim und Ludwigshafen, ihrer Einwohner und deren Einkommensverhältnisse, welche eine Beurteilung der Konsumfähigkeit gestatten, von Interesse sein.

Kurze Schilderung der drei Städte.

Sowohl in Mannheim und Ludwigshafen als auch in der Haupt- und Residenzstadt Badens, Karlsruhe, spielen Handel und Industrie eine bedeutende Rolle. In Karlsruhe tritt besonders die Fabrikation von Maschinen, Zigarren, Silberwaren und Seifen,

ferner von Tapeten, Wagen und Möbeln hervor. Auch Stein- und Buchdruckereien sowie Bierbrauereien sind in ziemlicher Anzahl vertreten.

Die Bedeutung Mannheims als wichtigster Handelsplatz und einer der größten Industrieplätze Süddeutschlands, die es seiner günstigen Lage an der Mündung des Neckars in den Rhein verdankt, ist bekannt. Hier werden die mit Schiff ankommenden Waren umgeladen und mit der Eisenbahn nach anderen Teilen Süddeutschlands, nach der Schweiz und Österreich weiterspediert. In der Industrie sind vor allem Fabriken für Metallverarbeitung, Eisenbahnbedarf, Brauereiartikel, Drahtwaren sowie Gummi- und Zelluloidwaren zu nennen, außerdem Zigarren- und Bettfedernfabriken, Getreidemühlen, polygraphische Großbetriebe und vor allen Dingen die chemischen Fabriken. Hand in Hand damit geht ein ausgedehnter Handel. Für Getreide und Mühlenfabrikate ist Mannheim maßgebend; auch der Handel in Wein, Hopfen, Kolonialwaren, Steinkohlen, Eisen, Farben und besonders Petroleum ist äußerst lebhaft und wird durch große Banken sowie Versicherungsgesellschaften wirkungsvoll unterstützt. Die ganze Entwicklung Mannheims drängt unzweifelhaft zur industriellen Großstadt hin.

Die städtebildende Bedeutung von Handel und Industrie zeigt in frappanter Weise Ludwigshafen (1840: 90 Einwohner), welches von Mannheim nur durch den Rhein getrennt ist und gleich diesem von der Gunst der Lage Vorteil zieht. Die Fabrikation von Maschinen, Kunstwolle, Chamotte- und Tonwaren, Chemikalien (Bad. Anilin- und Sodafabrik mit ca. 7000 Arbeitern), der Handel mit Eisen, Holz, Steinkohlen und Landesprodukten geben ihm ihr Gepräge.

Die Bevölkerung der drei Städte hat sich in den letzten zwanzig Jahren folgendermaßen entwickelt:

Jahr	Karlsruhe	Mannheim	Ludwigshafen
1885	ca. 56 900	ca. 61 200	ca. 21 000
1890	» 73 600	» 79 000	» 28 700
1895	» 84 000	» 91 100	» 39 800
1900	» 97 100	» 141 100	» 61 900
1905	» 111 200	» 163 700	» 72 200

In dieser Zeit wurden nachstehende Gemeinden einverleibt: in die Stadt Karlsruhe: am 1. Januar 1886 Mühlburg mit 4106 Ein-

wohnern, Mannheim: am 1. Januar 1897 Käfertal (1895: 6664 Einwohner), am 1. Januar 1899 Neckarau (1895: 7619 Einwohner), Ludwigshafen: am 1. Januar 1892 Friesenheim, am 1. Dezember 1899 Mundenheim.

Man sieht, daß auch in den Jahren, in welchen die drei Städte nicht durch Angliederung von in der Nähe liegenden Ortschaften zunahmen, eine anhaltende und starke Steigerung vor sich ging, die ohne Zweifel in ihrer Hauptsache auf Konto Handel und Industrie zu setzen ist.

Zu den 23 Großstädten, über welche eingehende, die Ergebnisse der Berufszählung vom Jahre 1895 betreffende Angaben gemacht wurden, zählte damals keine der fraglichen drei Städte. Für Karlsruhe und Ludwigshafen ist daher die Aufstellung einer genauen Berufsstatistik nicht möglich. Die Stadt Karlsruhe hat im Jahre 1905 eine Berufszählung veranstaltet; jedoch ist das gewonnene Material noch nicht verarbeitet.

Für Mannheim wurde durch den Stadtrat im Anschluß an die Berufsstatistik des Reiches vom Jahre 1895 unter den gleichen Gesichtspunkten eine derartige Feststellung veranlaßt und vom statistischen Amte ausgeführt.

Darnach wies die ortsanwesende Bevölkerung folgende berufliche Gliederung auf:[1]

Beruf	Erwerbstätige a	b	c	Summe	Dienende	Angehörige	Summe
A. Landwirtschaft . . .	16	5	499	520	30	576	1 126
B. Industrie	3717	1602	14 305	19 624	1 350	23 854	44 828
C. Handel und Verkehr .	2916	2677	6 507	12 100	1 880	14 397	28 377
D. Häusliche Dienste und Lohnarbeit	858			858	4	621	1 483
E. Öffentliche Dienste und freie Berufsarten . .	3906			3 906	486	3 475	7 867
F. Berufslose	3105			3 105	658	1 685	5 448
				40 113	4 408	44 608	89 129

[1] Beiträge zur Statistik der Stadt Mannheim, 1898, S. 9 u. 10.

Es bedeutet in der Rubrik »Erwerbstätige«:
a = Selbständige, b = Höheres Hilfspersonal, c = Niederes Hilfspersonal.

Es sind also die Gruppen B und C, welche die anderen Berufsarten, was die Zahl der darin Beschäftigten anbelangt weiter hinter sich zurücklassen.

Vorstehende Ziffern illustrieren zur Genüge die Bedeutung von Handel und Industrie für Mannheim, aber sie lassen auch zugleich darauf schließen, daß die Konsumfähigkeit der Mannheimer Bevölkerung, in welcher die Arbeiter und die Angestellten mit kleinem Einkommen (»Niederes Hilfspersonal«) eine so bedeutende Rolle spielen, keine allzugroße sein kann.

Daß sich diese Verhältnisse im letzten Jahrzehnt noch weiter in ungünstiger Richtung verschoben haben, erscheint im Hinblick darauf sicher, daß die Bevölkerung in den Jahren 1882 bis 1895, bei einer Gesamtzunahme von 63,2 %, im Handel und Verkehr eine Zunahme von 64,4 %, in der Industrie von 73,7 % aufweist.

Die Untersuchung der Einkommensverhältnisse führt auch für die beiden anderen Städte zu einem ähnlichen Resultate.

Die Zahl der Zensiten und ihr Verhältnis in den einzelnen Einkommensklassen sind aus folgenden Tabellen ersichtlich:

Einkommen von	Karlsruhe		Mannheim	
	Zahl der Zensiten		Zahl der Zensiten	
	absolut	%	absolut	%
Mk. 900 bis unter 1 000	3 208	11,93	4 177	11,03
» 1 000 » » 1 500	9 614	35,74	16 693	44,06
» 1 500 » » 2 000	4 512	16,77	6 820	18,01
» 2 000 » » 3 000	4 069	15,14	4 426	11,68
» 3 000 » » 5 000	2 920	10,85	2 894	7,63
» 5 000 » » 10 000	1 687	6,28	1 742	4,59
» 10 000 » » 20 000	610	2,26	638	1,69
» 20 000 » » 25 000	83	0,31	127	0,34
» 25 000 » » 50 000	125	0,47	213	0,56
» 50 000 » » 100 000	39	0,14	83	0,22
» 100 000 und darüber . .	27	0,11	70	0,19
Zusammen . .	26 894	100	37 883	100

Einkommen bis	Ludwigshafen	
	Zahl der Zensiten	
	absolut	%
M. 500	120	0,84
» 500 — 3 000	13 287	93,71
» 3 000 — 5 000	505	3,57
» 5 000 — 10 000	180	1,26
» 10 000 — 50 000	80	0,57
» 50 000 — 100 000	3	0,02
Mehr als Mk. 100 000	4	0,03
Zusammen	14 179	100

Die Zensiten machen also in Karlsruhe, Mannheim und Ludwigshafen ca. 24,18% resp. 23,14% resp. 19,63% der Gesamtbevölkerung aus. Berücksichtigen wir noch, daß die Steuerzahler mit kleinen Einkommen — bis ungefähr M. 3000 — ganz überwiegend den Ausschlag geben und ca. 79,58% resp. 84,78% resp. 94,55% aller Zensiten repräsentieren, so kommen wir zu dem Schlusse, daß die Konsumfähigkeit der Einwohner aller drei Städte, besonders aber der Ludwigshafens, keine sehr große sein kann, und daß deshalb die Preisbewegung eines so wichtigen Lebensmittels wie des Fleisches von hoher Bedeutung sein und in der Gestaltung des Konsums zum Ausdruck kommen muß.

I. Abschnitt.

Die Organisation des Vieh- und Fleischhandels.

Die Anhäufung von Menschenmassen, wie sie unsere modernen Großstädte und Industriezentren gezeitigt haben, war an die Erfüllung zweier Vorbedingungen geknüpft, an die Entwicklung der Verkehrstechnik und die Organisation der für die Lebensmittelversorgung in Frage kommenden Berufe. Erst nach Ausbau der Verbindungswege und nach Schaffung der Eisenbahnen, erst nach der bis in das Kleinste gehenden Ausbildung der Berufsteilung ist es möglich geworden, auf gegebenem Platze nahezu unbegrenzte Menschenmengen zu ernähren.

Auch hier zeigt sich zwischen Stadt und Land ein tiefgreifender Unterschied, der in der Natur der Sache liegt. Während sich auf dem Lande die Lebensmittelversorgung noch in einfacheren Formen, vielfach direkt zwischen Produzenten und Konsumenten, vollzieht, nimmt sie in der Stadt eine immer kompliziertere Gestalt an.

Gerade die Untersuchung der Fleischversorgung eines größeren Gemeinwesens bietet wegen der damit verknüpften technischen und kommerziellen Fragen besonderes Interesse.

Wie sich die Verhältnisse im Vergleiche zum flachen Lande verschieben, was für ein verwickelter und trotzdem tadellos funktionierender Apparat schon in diesem beschränkten Gebiete der Nahrungsmittelversorgung nötig ist, mögen die folgenden Kapitel in konkretem Falle zeigen.

1. Kapitel.

Die Schlachthöfe von Karlsruhe, Mannheim und Ludwigshafen.

Schlachthäuser im einfacheren Sinne des Wortes, also gemeinsame Gebäude, wo die Tiere geschlachtet und zerlegt wurden, sind keine Errungenschaft unserer modernen Zeit.

Schon die Römer machten sich die Vorteile, welche eine derartige Zentralisierung vom sanitären und wirtschaftlichen Standpunkte bietet, zunutze. Die folgende Zeit bildete diese Einrichtung dann weiter aus, bis der Dreißigjährige Krieg auch auf diesem Gebiete einen Rückschlag brachte. Nach und nach jedoch begann man wieder mit der Errichtung von Schlachthäusern, und gerade die süddeutschen Staaten gingen hierin mit gutem Beispiel voran. Als man aber zu Anfang des vorigen Jahrhunderts neue Grundsätze in der Heilkunde aufstellte, welche den Genuß des Fleisches erkrankter Tiere als unschädlich bezeichneten, begann eine Strömung gegen Schlachthäuser, welche, namentlich in Norddeutschland, zur Schließung derselben führte. Jedoch bewiesen die in den sechziger Jahren plötzlich häufig auftretenden Fälle von Trichinenepidemien das Verfehlte dieser Maßregel und veranlaßten Preußen zu dem Gesetze vom 18. März 1868, betreffend die Errichtung öffentlicher, ausschließlich zu benutzender Schlachthäuser. Die übrigen Staaten folgten diesem Beispiele. In Baden, Bayern und Württemberg war die Regelung des Schlachtzwanges ortspolizeilichen Bestimmungen überlassen; jedoch war die Zahl der Schlachthäuser eine große, und auch die Fleischbeschau war allgemein durchgeführt.[1] Das Beispiel und die Nähe Frankreichs, welches in diesen Fragen stets musterhaft war, mögen dabei mitgewirkt haben. Das Reichsgesetz vom 3. Juni 1900, in Kraft seit dem 1. April 1903, brachte dann auch für das Reich betreffend Schlachthäuser, Schlachtzwang und Fleischbeschau die wünschenswerte Einheitlichkeit.

Die früher oft gemachte Behauptung, daß die in den öffentlichen Schlachthäusern zu zahlenden Gebühren eine Verteuerung des Fleisches bewirken, ist auf Grund neuerer statistischer Er-

[1] Schwarz, Bau, Einrichtung und Betrieb öffentlicher Schlacht- und Viehhöfe, Berlin 1898.

hebungen als hinfällig erkannt.[1] Es ist ja auch ohnedies einleuchtend, daß eine derartige Anlage die Erfordernisse wie Licht, heißes Wasser, Eis u. drgl. im Großbetriebe billiger als der einzelne Metzger liefern kann.

Aber selbst wenn das Moment einer Verteuerung des Fleisches, die sich immer nur in engen Grenzen bewegen könnte, gegeben wäre, könnte es nicht gegen die Errichtung von Schlachthäusern sprechen. Denn die Tatsache, daß eine wirksame Kontrolle des zur Verzehrung gelangenden Fleisches und damit die Beseitigung der andernfalles der menschlichen Gesundheit drohenden Gefahren nur in dem zentralisierenden Betriebe derartiger Anstalten möglich ist, müßte alle Bedenken in der angedeuteten Richtung besiegen.

1. Karlsruhe.

Das in den Jahren 1885—1886 an Stelle des alten (bereits 1818 errichteten) erbaute neue Schlachthaus wurde 1887 dem Betriebe übergeben.

Es ist an der Durlacher Allee gelegen, wird vom Viehhof durch die 20 m breite »Schlachthausstraße« getrennt und umfaßt ein Areal von 24420 qm, welches auch einer eventuellen weitgehenden Vergrößerung der Anlagen Rechnung trägt.

Dem Eingange zunächst liegen die Schlachthalle für Kleinvieh und die für Schweine (Länge je 26,5 m), in zweiter Front die Schlachthalle für Großvieh und die nachträglich im Jahre 1895 errichtete Schlachthalle für Groß- und Kleinvieh (Länge je 31,72 m). Die Höhe der vier gewölbten Hallenbauten beträgt 6,7 m. Die Kleinviehschlachthalle ermöglicht eine tägliche Schlachtung von 120—130 Stück Kleinvieh, die Schweineschlachthalle von 200—250 Schweinen; in letzterer bilden zwei Brühbottiche Enthaarungstische, Hakenrahmen und an den Wänden befindliche gußeiserne emaillierte Waschgefäße mit Entfettungstischen zum Reinigen der Gedärme die Haupteinrichtung. Die Waschgefäße sind mit Kalt- und Warmwasserzuführung versehen, während das Wasser in den Brühbottichen durch direkte Dampfzuströmung erhitzt wird.

---

[1] Ostertag, Handbuch der Fleischbeschau, Stuttgart 1904, S. 28.

In der mit 56 Mauerwinden versehenen Großviehschlachthalle können täglich die entsprechende Anzahl Großvieh geschlachtet werden.

In der Schlachthalle für Groß- und Kleinvieh ist die eine Seite (mit 28 Winden) für Großvieh, die andere Seite für Kleinvieh reserviert.

Eine der wichtigsten Gebäulichkeiten im Schlachthausbetriebe ist das Kühlhaus; es liegt hier westlich von den eben beschriebenen Gebäuden und bedeckt eine Fläche von 660 qm. Die zur Aufbewahrung des Fleisches dienenden Räume sind in zwei übereinander liegenden, je 3 m hohen Etagen angeordnet. In jedem Kühlraume befinden sich 45 Zellen, also insgesamt 90 Zellen mit einem Flächeninhalte von 465 qm. Die Wände der einzelnen Abteilungen, welche unter dem Verschlusse des jeweiligen Inhabers stehen, bestehen aus Eisenstäben mit starkem Drahtgeflecht.

Die Temperatur in der eigentlichen Kühlhalle muß, ohne Rücksicht auf die Außentemperatur, einen ziemlich gleichmäßigen Stand — bei Einbringung von täglich ca. 17 000 kg Fleisch von + 2 bis + 4° C — aufweisen, der durch die Kühlmaschinenanlage und die weitgehende Isolierung des Kühlhauses gewährleitet ist.

Östlich von der Großvieh- und Kleinviehschlachthalle liegt das zur Aufnahme für die zur Schlachtung angekauften Tiere bestimmte Stallgebäude. Es zerfällt in zwei, je 18,2 m lange und 12 m breite Abteilungen für je 32 Stück Großvieh. Ein weiteres Stallgebäude wurde in den Jahren 1894/95 errichtet. Es ermöglicht die Unterbringung von etwa 35 Stück Großvieh und 200 Stück Kleinvieh. Südlich schließt sich hieran das mit Schienengeleise und Notrampe versehene Schlachthaus für kranke Tiere, wo die beim Eisenbahntransporte erkrankten oder verunglückten Tiere bequem ausgeladen und geschlachtet werden können.

Eine Kaldaunenwäsche, Düngerhaus und die am meisten südlich gelegene Freibank vervollständigen die ganze Anlage.

Die Verwaltung des Schlachthofes ist, ebenso wie die des Viehhofes, einer besonderen städtischen Schlacht- und Viehhofkommission übertragen und durch Schlachthofordnung vom 20. August 1903 neu geregelt.

Die Untersuchung des lebenden Schlachtviehes sowie die Fleischbeschau ist dem Direktor und seinen Tierärzten unterstellt.

Die rein kaufmännischen Angelegenheiten wie die Erhebung der Gebühren für den Schlacht- und Viehhof, der Verbrauchssteuern für Schlachtvieh und der staatlichen Fleischakzise[1] werden durch ein besonderes Kassenbureau unter einem Kassierer erledigt.

Sämtliche gewerblichen und privaten Schlachtungen aller Arten von Schlachttieren — mit Ausnahme der Notschlachtungen — haben im Schlachthofe innerhalb der dafür festgesetzten Zeit — im Sommer von 5 Uhr morgens bis 7 Uhr abends, im Winter von 6 Uhr morgens bis 6 Uhr abends — zu erfolgen. Die am Eingange der Anlage postierten Pförtner haben darauf zu achten, daß kein Stück Vieh passiert, bevor es einer sanitätspolizeilichen Untersuchung unterworfen worden ist, und bevor die darauf ruhenden Markt-, Schlacht- und Beschaugebühren usw. entrichtet sind.

Die Schlachtung der Tiere, bei der jede Tierquälerei zu vermeiden ist, erfolgt, mit Ausnahme der geschächteten, stets unter vorhergehender Betäubung. Bei dem Großvieh gelangt meist der Schußapparat zur Anwendung.

Die Schlachtgebühren betragen:

für Rindvieh I. Schwere	(250 kg und mehr) . . .	M. 3.—
» » II. »	(200—250 kg)	» 2.50
» » III. »	(100—200 kg)	» 2.—
» » IV. »	(unter 100 kg)	» —.60
» Schweine		» 1.50
» Schafe		» —.50
» Kitzlein und Ferkel		» —.10
» Pferde		» 1.—

Die folgenden Tabellen über die Schlachtergebnisse sowie über die Auftriebszahlen in den Viehhöfen sind, soweit nichts anderes bemerkt, aus den Vieh- und Schlachthofberichten der einzelnen Städte zusammengestellt.

Die Schlachtungen in Karlsruhe für die Jahre 1901—1905 werden durch folgende Zahlen veranschaulicht:

---

[1]) Baden hat bekanntlich eine Staatsakzise auf Großvieh mit folgenden Sätzen:

bei einem Schlachtgewicht unter 200 kg	M. 4.—
» » » von 200 bis ausschließlich 250 kg	» 6.—
» » » » 250 und mehr kg	» 11.—

Bei Kühen und Farren sind auch bei einem Schlachtgewicht von 250 kg und darüber nur M. 6.— zu entrichten.

Großvieh.

Jahr	Ochsen			Kühe			Rinder			Farren			Summe	Pferde
	I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III		
1901	1618	1745	972	—	1303	2007	10	670	2064	—	1484	260	12 133	285
1902	1629	1868	840	—	1355	1785	8	830	1925	1669	301	—	12 210	369
1903	2241	2144	578	—	1276	1626	7	695	1221	1422	204	—	11 414	379
1904	2362	2306	677	1211	1722	—	2	460	1026	1396	196	—	11 358	310
1905	2020	1751	1035	—	1359	2372	6	569	1837	—	1352	302	12 603	395

Kleinvieh.

Jahr	Kälber	Hämmel und Ziegen	Schweine	Ferkel und Kitzlein	Summe
1901	22 042	2043	32 570	1904	58 559
1902	21 042	1990	29 781	2084	54 897
1903	20 769	2287	36 969	2269	62 294
1904	20 668	2031	43 017	2428	68 144
1905	21 157	2282	36 037	2697	62 173

Das Hauptkontingent der zur Schlachtung gelangenden Tiere stellt naturgemäß der Viehhof. Aber manches Stück holt sich auch noch der Metzger unter Umgehung des Viehhofes direkt aus dem Stalle des Bauern in der Umgegend und bringt es zu Fuß in den Schlachthof. Diese Gepflogenheit ist vornehmlich bei Großvieh, Kälbern und Schafen zu beobachten. Bei Schweinen dagegen schiebt sich der Händler mehr und mehr als Mittelsperson ein. Der Grund hierfür liegt darin, daß die Produktion an Schweinen in Baden, wie wir bereits gesehen haben, zurückgegangen ist und in keinem Verhältnis zu dem benötigten Quantum steht. Denn gerade für die Fabrikbevölkerung der umliegenden Ortschaften — und das gilt auch für Mannheim und Ludwigshafen — bildet Schweinefleisch den wichtigsten Bestandteil der Fleischnahrung überhaupt. So ist denn Baden in bezug auf Schweine auf andere Staaten, insbesondere Norddeutschland, angewiesen. Den Bezug vermittelt der Händler meist in größeren Partien auf der Eisenbahn.

Die vorstehenden Zahlen zeigen zum Teil große Schwankungen in den Schlachtergebnissen, die besonders bei den Schweineschlachtungen scharf hervortreten.

Von ausschlaggebender Bedeutung sind in dieser Hinsicht die Ernteresultate der einzelnen Jahre. Ist die Ernte knapp ausgefallen, so stößt der Bauer alles nur irgend entbehrliche Vieh ab, da er sonst Futter für den Winter für teures Geld hinzukaufen müßte. Dagegen läßt eine reichliche Futterernte das Zurückhalten des Viehbestandes vom Verkaufe und die Aufzucht des sonst zum Markte gebrachten Jungviehes bei den jetzigen Preisen doppelt verlockend erscheinen.

So zeigen z. B. die Schweineschlachtungen im Jahre 1902 gegen 1901 eine Abnahme von 8,5 %, 1903 gegen 1902 Zunahme von 24,1 %, 1904 gegen 1903 Zunahme von 16,3 % und 1905 gegen 1904 Abnahme von 16,2 %.

Die Schwankungen bei dem Großvieh liegen mehr in den wechselnden Zahlen der einzelnen Qualitäten, während die Gesamtsummen lange nicht so stark wie bei den Schweinen voneinander abweichen. Die Ochsenschlachtungen weisen z. B. im Jahre 1905 gegen 1904 bei der ersten Qualität einen Rückgang von 14,5 %, bei der zweiten von 24,1 %, bei der dritten dagegen eine Zunahme von 52,8 % auf.

Die ständig steigenden Ziffern der Pferdeschlachtungen beweisen, daß der Konsum von Pferdefleisch infolge der hohen Preise für die anderen Fleischsorten in immer breiteren Volksschichten Aufnahme findet.

Auf die einzelnen Monate des Jahres 1905 verteilten sich die Schlachtungen, wie folgende Tabellen auf Seite 20 zeigen.[1]

Die größten Schwankungen ergeben sich in der Rubrik Ferkel und Kitzlein; sie finden ihre Erklärung darin, daß die jungen Ziegen bald nach ihrer im Frühjahr erfolgenden Geburt geschlachtet werden, und daß sich infolgedessen die Schlachtungen in die Monate März und April zusammendrängen.

Im allgemeinen macht sich gewöhnlich in den heißen Monaten, wo gerade die wohlhabendere Bevölkerung verreist ist und der Fleischgenuß ohnedies eine geringere Rolle spielt, eine

[1] Für Pferde ist in den Karlsruher Schlachthofberichten eine derartige Spezifikation nicht vorgenommen.

Großvieh.

Monat	Ochsen			Kühe		Rinder			Farren		Summe
	I	II	III	II	III	I	II	III	II	III	
Januar	213	136	79	127	217	—	43	134	90	9	1048
Februar	193	138	51	124	198	—	31	101	89	12	937
März	185	132	64	149	202	—	72	138	96	27	1065
April	165	113	65	124	150	—	50	157	90	15	929
Mai	189	133	91	172	184	2	45	167	133	15	1131
Juni	190	111	77	127	123	—	48	138	114	15	943
Juli	152	165	89	82	172	1	63	166	134	29	1053
August	110	136	152	55	174	2	61	175	140	39	1044
September	114	184	101	93	147	—	46	146	127	43	1001
Oktober	157	220	111	88	267	—	29	141	156	53	1222
November	171	166	88	105	285	—	35	178	84	26	1138
Dezember	181	117	67	113	253	1	46	196	99	19	1092
Summe	2020	1751	1035	1359	2372	6	569	1837	1352	302	12603

Kleinvieh.

Monat	Kälber	Hämmel und Ziegen	Schweine	Ferkel und Kitzlein	Summe
Januar	1624	155	3945	3	5727
Februar	1628	181	3542	62	5413
März	2005	184	3868	1223	7280
April	1705	172	3074	1190	6141
Mai	1922	187	3753	180	6042
Juni	2030	152	3047	17	5246
Juli	1619	184	2940	13	4756
August	1591	179	2869	3	4642
September	1812	185	2759	1	4757
Oktober	1659	228	2966	—	4853
November	1687	256	1704	4	3651
Dezember	1875	219	1570	1	3665
Summe	21157	2282	36037	2697	62173

Abnahme der Schlachtungen bemerkbar, die dann mit Eintritt der kälteren Jahreszeit wieder zu verschwinden pflegt. Allerdings ist diese Erscheinung beim Kleinvieh im Jahre 1905 nicht zu be-

obachten, da gerade die Schweineschlachtungen, die für die Bewegung der Kleinviehschlachtungen maßgebend sind, in den Wintermonaten dieses Jahres stark abgenommen haben.

2. Mannheim.

Die Spuren eines öffentlichen Schlachthauses mit Schlachthauszwang liegen in Mannheim weit zurück. Sie lassen sich bis in die erste Zeit nach dem Wiederaufbau der durch die Franzosen zerstörten Stadt verfolgen.

Bis zum 3. Mai 1900, an welchem Tage der jetzt in Betrieb befindliche Schlachthof eröffnet wurde, übten die Metzger in dem am linken Neckarufer gelegenen, 1869 errichteten alten Schlachthause ihr Gewerbe aus.

Die neue Anlage, bei der alle anderweitig gemachten Erfahrungen und technischen Verbesserungen zur Anwendung kamen, verbindet das Praktische mit dem Gefälligen und gilt als musterhaft. Mit Inbetriebnahme derselben wurden zugleich alle Privatschlächtereien verboten, wodurch die im übrigen schon lange bestehende obligatorische Fleischbeschau erst ihre volle Bedeutung erlangte.

Das zu der Schlachthofanlage gehörige Terrain nimmt eine Fläche von 51 000 qm ein. Bei der Anordnung der Gebäulichkeiten ist einer eventuellen späteren Vergrößerung in weitgehendem Maße Rechnung getragen worden, so daß der Schlachthof, der für eine Einwohnerzahl von 264 000 Seelen gedacht ist, nach seinem endgiltigen Ausbau den Bedürfnissen von über 500 000 Einwohnern genügen kann.

Er ist in seinem ganzen Umfange mit einer Mauer umgeben, die vier, mit verschließbaren Toren versehene Eingänge aufweist.

Die eigentliche Schlachthofanlage ist in einem geschlossenen Baukomplexe vereinigt. In der Mitte liegt die von Westen nach Osten sich erstreckende Verbindungshalle, welche ca. 100 m lang, 17 m breit und 11 m hoch ist. Sie dient dem bequemen Verkehr zwischen den verschiedenen Schlachthallen und dem Kühlhause. Daran schließen sich nach Süden zu die drei Schlachthallen, mit dem Haupteingange nach Norden, auf der anderen Seite die Kühlhalle mit ihrem Breitteile. Westlich davon liegen das Maschinen- und Kesselhaus sowie der Wasserturm. Die Talg-

schmelze mit Hautlager, die Sanitätsanstalt und Hauptkuttlerei sind weiter südlich gelegen und von den Hauptgebäulichkeiten getrennt. Ebenfalls südlich, in der Nähe der Bahngeleise, befinden sich die Stallungen für die Schlachttiere; an der den Schlachthof von dem Viehhofe trennenden Mauer ist ein Pferdestall und eine Remise für die Metzgerfuhrwerke errichtet. Ferner seien noch das Polizeischlachthaus, Pferdeschlachthaus und die Freibank erwähnt.

Die 32 m lange und 31 m breite Schweineschlachthalle zerfällt in den Brühraum und den Ausschlachtraum. Der letztere ist mit Kuttelbottichen und Tischen versehen; in dem ersteren sind die Abstechbuchten, Brühkessel, Drehkrahnen und Enthaarungstische angeordnet. Die angebrachten Transportvorrichtungen ermöglichen auf Hängegeleisen das bequeme Fortschaffen der geschlachteten Schweine zu den Vorkühlräumen. Die drei Brühkessel bewältigen gleichzeitig 40 Schweine, während 770 Haken der Transportvorrichtung das gleichzeitige Ausschlachten von 340 Schweinen gestatten.

Die Schlachthalle für Kälber und Hämmel bildet ein Quadrat, dessen Seiten 16 m betragen. An 492 Haken können auf einmal 240 bis 250 Stück Kleinvieh geschlachtet und gleichfalls auf Hängegeleisen weiterbefördert werden. Die sonstige Einrichtung ähnelt der der Schweineschlachthalle.

Die 41 m lange und 24 m breite Großviehschlachthalle wird durch ein 10 m breites Mittelschiff in zwei je 7 m breite Seitenschiffe getrennt. Das Mittelschiff ist 9 m, die beiden Seitenschiffe je 6,5 m hoch. Zum Aufhängen der Tierhälften dienen 170 Transportlaufkatzen mit 170 Paar Drillingshaken; den Weitertransport des Fleisches vermitteln 50 Winden, von denen jede ein selbständiges Ausfahrgeleis besitzt.

Der an der nördlichen Langseite der Verbindungshalle gelegenen Kühlhalle sind die Zerstücklungsräume, Fleischhackräume und der Pökelkeller angegliedert. Die Kühlhalle zerfällt in die Vorkühlräume für Großvieh, Schweine, Kleinvieh und in die eigentliche Kühlhalle. In letzterer sind die 176 Stück Fleischzellen, je 88 zu 4 und zu 2 qm, angeordnet.

Die Verwaltung des Schlacht- und Viehhofes ist einem Verwaltungsrate unterstellt und durch Ortsstatut geregelt. Die technische Leitung und die Fleischbeschau werden von dem Direktor und den ihm unterstellten Tierärzten ausgeübt. Eine Schlacht-

hausordnung und eine Betriebsordnung enthalten die erforderlichen Vorschriften und Anweisungen.

Die Betriebsstunden werden jeweilig durch Anschlag bekannt gemacht. Das Kühlhaus ist an Wochentagen in der heißen Jahreszeit von 5 Uhr morgens bis 7 Uhr abends, an Sonn- und Feiertagen von 5 bis 9 Uhr vormittags geöffnet.

Beim Einbringen des Viehes in den Schlachthof sind die Schlachthausgebühren, und zwar:

für 1 Pferd	M.	6.—
» 1 Stück Großvieh	»	5.50
» 1 Kalb oder Schaf	»	1.—
» 1 Schwein	»	1.70
» 1 Ziege	»	—.50
» 1 Ferkel, Zicklein oder Lamm	»	—.30

zu entrichten.

Das Töten der Tiere erfolgt beim Großvieh mittels der Schußmaske mit unmittelbar darauffolgendem Hals- oder Brststich. Kleinvieh[1] wird durch einen Schlag auf den Kopf betäubt und dann sofort durch Hals- oder Brststich getötet.

Mit Schluß des Jahres 1901 blickte der Schlachthof erstmals auf ein volles Betriebsjahr zurück. Schon dessen Resultate wiesen gegen die früheren Jahre eine erfreuliche Steigerung auf und ließen die letzte Opposition, welche sich vor und während der Bauperiode geltend machte, verstummen.

Es wurde in den Jahren 1901 bis 1905 geschlachtet:

Großvieh.

Jahr	Ochsen	Farren	Kühe	Rinder	Summe	Pferde
1901	1798	1437	3407	10 224	16 866	472
1902	2310	1645	3174	9 261	16 400	540
1903	3093	1514	2646	8 220	15 473	490
1904	2672	1478	2624	8 257	15 031	417
1905	1932	1702	3548	8 794[2]	15 976	630[2]

[1] Bei Schweinen kommt der sogenannte Bolzenapparat zur Anwendung.

[2] Laut Stat. Monatsberichten der Stadt Mannheim, 1905, VIII. Jahrg.

Kleinvieh.

Jahr	Kälber	Schafe	Ziegen	Zicklein	Schweine	Ferkel	Summe
1901	23 060	3812	512	449	56 331	2	84 166
1902	22 266	3540	572	215	48 571	—	75 164
1903	21 125	3275	567	392	58 226	78	83 663
1904	20 434	2609	594	755	69 728	81	94 201
1905	20 950[1]	3085[1]	867[1]	916[1]	60 227[1]	—	86 045

Der in diesen Jahren andauernde Viehmangel macht sich in der absoluten Abnahme der Großviehschlachtungen bemerkbar und tritt besonders bei den Ochsen und Rindern zutage. Der Rückgang ist aber zum Teil auch daraus zu erklären, daß sich die große Masse der Mannheimer Bevölkerung, die Fabrikarbeiter, bei der nach aufwärts eingetretenen Preisbewegung notgedrungen den billigeren Tierarten, namentlich Kühen, Farren und Pferden (Zunahme 1905 gegen 1901: 33,4%!), zuwenden mußten.

Die Kleinviehschlachtungen zeigen jahrweise starke Unterschiede, welche fast ausnahmslos durch die Zahl der geschlachteten Schweine bedingt werden. So weisen die Schweineschlachtungen 1902 gegen 1901 ein Minus von 13,7%, 1903 gegen 1902 ein Plus von 19,8%, 1904 gegen 1903 ein Plus von 19,8% und endlich 1905 gegen 1904 wieder ein Minus von 13,6% auf.

Wie schon früher bemerkt, sind diese Differenzen eine natürliche Folge der Ergebnisse der Futterernte, bei welcher bezüglich der Schweine die erzielten Kartoffelquanten maßgebend sind.

Die Erklärung für den Rückgang der Kälberschlachtungen ist vorzugsweise in den gestiegenen Preisen und in der dadurch verminderten Nachfrage zu suchen.

Über die monatlichen Schlachtergebnisse des Jahres 1905 geben die auf nebenstehender Seite befindlichen Tabellen Aufschluß.

Auch hier ist in den heißen Monaten meist eine Abnahme der Schlachtungen ersichtlich, die in der folgenden Periode wieder verschwindet.

---

[1] Laut Stat. Monatsberichten der Stadt Mannheim, 1905. VIII. Jahrg.

Großvieh.[1]

Monat	Ochsen	Farren	Kühe	Rinder	Summe	Pferde
Januar	194	132	309	841	1476	49
Februar	156	116	280	696	1248	50
März	177	129	730	261	1297	40
April	182	104	217	715	1218	36
Mai	226	153	246	809	1434	48
Juni	132	115	165	664	1076	36
Juli	117	162	233	839	1351	35
August	133	149	247	849	1378	38
September	137	153	203	758	1251	59
Oktober	197	210	287	875	1569	56
November	136	129	327	778	1370	87
Dezember	145	150	304	709	1308	96
Summe	1932	1702	3548	8794	15976	630

Kleinvieh.

Monat	Kälber	Schweine	Schafe	Ziegen	Zicklein	Summe
Januar	1760	6099	268	35	—	8162
Februar	1585	5753	252	28	22	7640
März	1863	6165	299	86	517	8930
April	1868	5124	204	56	337	7589
Mai	1675	5573	212	63	28	7551
Juni	1875	4447	183	36	5	6546
Juli	1710	4741	241	34	—	6726
August	1709	5017	251	61	—	7038
September	1641	4652	278	88	6	6665
Oktober	1630	4921	334	139	—	7024
November	1720	4026	253	132	1	6132
Dezember	1914	3709	310	109	—	6042
Summe	20950	60227	3085	867		86045

[1] Seit dem Jahre 1903 findet in den Berichten des städtischen Schlacht- und Viehhofes eine Verteilung der Schlachtungen auf die einzelnen Monate nicht mehr statt. Nachstehende Zahlen sind daher den Stat. Monatsberichten der Stadt Mannheim, VIII. Jahrg., Januar bis Dezember, entnommen.

3. Ludwigshafen.

Die Ludwigshafener Anlage stellt sich in der Hauptsache als eine getreue Nachbildung des Mannheimer Schlachthofes dar.

Auch hier die große, das Kühlhaus von den Schlachthallen trennende Verbindungshalle, welche 100 m lang, 15 m breit und 10 m hoch ist. Östlich vom Eingange liegt die Großviehschlachthalle, durch eine doppelte Hochtransportbahn mit der südlichen Kuttelei verbunden. Sie gleicht in ihrer Einrichtung den früher beschriebenen, dem gleichen Zwecke dienenden Gebäuden. Erwähnt sei, daß sie mit fahrbaren Tischen für die Därme und je 24 Winden und Transportgeleisen versehen ist.

Daneben schließt sich die Schlachthalle für Kleinvieh und Kälber an. Sie ist zu beiden Seiten von Wartebuchten flankiert und zerfällt in 8 Abteilungen. Auch hier sind Transportbahnen zum Fortschaffen der schweren Kälber vorhanden.

Den seitlichen Abschluß der Verbindungshalle bildet die Schweineschlachthalle, welche mit der südwestlich davon gelegenen Einstellhalle für Kleinvieh und Schweine durch einen Triebgang verbunden ist.

Eine Neuerung ist in der Schweineschlachthalle insofern durchgeführt, als die Totschlagebuchten ungefähr 1 m über dem Fußboden des Raumes angebracht sind. Die betäubten und abgestochenen Schweine können infolgedessen einfach in die tiefer liegenden Brühbottiche herabgelassen werden, wodurch die Aufstellung der in den anderen Schlachthäusern notwendigen Krahnen unnötig wird. Die viereckigen Brühbottiche sind mit Auswurfsvorrichtungen versehen, auf welchen die gebrühten Schweine auf die Schabetische befördert werden. Die sich entwickelnden Wasserschwaden gelangen durch Absauger ins Freie.

Die schon erwähnte Einstellhalle für Kleinvieh und Schweine weist ca. 20 größere und kleinere, durch eiserne Gitterwände voneinander abgetrennte Buchten auf. Die Verbindung kann durch verstellbare Türen hergestellt werden.

An der nordwestlichen Seite der Verbindungshalle liegen die Untersuchungsstation, das Trichinenschauzimmer, die Kühlhallen und die Maschinenanlagen, zu beiden Seiten der gemeinschaftlichen Kühlhalle die beiden Vorkühlräume, je einer für Großvieh und

Kleinvieh; letzterer kann allein ca. 300 Schweine aufnehmen. Der Pökelraum mit je 13 größeren und kleineren Pökelzellen sowie die Fleischhackerei sind der eigentlichen Kühlhalle vorgelagert. In dieser sind ungefähr 140, mit Gittern abgeschlossene Zellen vorhanden; jedoch ist nur etwa ein Drittel derselben in Benutzung, da viele der kleineren Metzger je zwei und zwei eine Zelle mieten.

Südöstlich von den soeben beschriebenen Anlagen sind die Ställe für das Großvieh aufgeführt, an deren Rückseite sich die Verladerampen und das Bahngeleise anschließen.

Als ein Fehler, der beim Bau hätte vermieden werden können, ist die Lage des Kontumazstalles für das Auslandvieh zu betrachten. Er befindet sich ebenfalls auf dieser Seite, in nur geringer Entfernung von den übrigen Viehställen, und bildet dadurch bei Seuchenfällen eine Gefahr für das Inlandvieh.

Die Ostecke der Anlage füllt die von außen zugängliche Freibank aus. Im Anschluß daran sind noch zu erwähnen der Sanitätsschlachthof, das Pferdeschlachthaus und zwei Ställe für Schlacht- und Metzgerpferde.

In der Verlängerung der Verbindungshalle nach Osten treffen wir auf den Eingang, zu dessen beiden Seiten sich das Verwaltungs- und Restaurationsgebäude befinden.

Für die Errichtung eines Viehhofes ist im Westen ein großes Areal vorgesehen und bereits in das Eigentum der Stadtgemeinde übergegangen. Die ganze Schlachthofanlage ist auf eine starke Vergrößerung, die bei dem schnellen Wachstum Ludwigshafens über kurz oder lang eintreten muß, berechnet.

Der Betrieb im neuen Schlachthofe wurde am 29. Juni 1905 aufgenommen. Er ist durch die neue Schlachthofordnung vom gleichen Tage geregelt und unterscheidet sich nicht wesentlich von den früher geschilderten.

In den Jahren 1901 bis 1905 war die Bewegung der Schlachtergebnisse folgende:[1]

---

[1] Der Ludwigshafener Schlachthof veröffentlicht keine Berichte. Nachstehende Zahlen verdanke ich handschriftlichen Aufzeichnungen, die mir nebst sonstigen Informationen von Herrn Schlachthofdirektor Thomas in liebenswürdigster Weise zur Verfügung gestellt wurden.

1. Karlsruhe.

Der Karlsruher Viehhof umfaßt ein Gelände von 21660 qm auf welchem sich die Markthallen für Großvieh, Schweine, Kälber und Schafe sowie ein Stallgebäude für Großvieh erheben.

Die Markthalle für Großvieh ist 82 m lang, 36 m breit und für ungefähr 500 Stück Großvieh berechnet.

Diejenige für Schweine und die für Kleinvieh sind gleich groß, je 22 m lang, 18 m breit; sie ermöglichen die Unterbringung von 400 Schweinen bezw. 300 Stück Kleinvieh.

Das Stallgebäude für Großvieh ist in Bauart und Größe dem im Schlachthofe gelegenen gleich.

An die Markthallen für Schweine und Kleinvieh schließen sich südlich in Verbindung mit den Bahngeleisen die Verladerampen an. Sie bestehen aus fünf mit Holzgeländern versehenen Gehwegen von je 11 m Länge und 10 m Breite.

Ferner wären noch eine Düngersammelstelle, ein Häutemagazin und das in der nordöstlichen Ecke des Viehhofes gelegene, durch ein besonderes Geländer abgetrennte Gebäude zur Gewinnung animalischer Lymphe zu erwähnen.

Das Verwaltungsgebäude des Viehhofes ist symmetrisch zu dem des Schlachthofes angeordnet. Beide Gebäulichkeiten flankieren das in der Verlängerung der »Schlachthausstraße« gelegene Restaurationsgebäude.

Die Wasserversorgung der ganzen Anlage erfolgt durch die städtische Wasserleitung und durch das Pumpwerk des städtischen Gaswerks II. Die Entwässerung wird durch neun, über die ganze Anstalt verteilte Klärbecken bewirkt, von denen aus die genügend gereinigten Abwässer in den Hauptentwässerungskanal geleitet werden.

Die früher versuchsweise eingeführten provisorischen Zucht- und Nutzviehmärkte hatten trotz ausgesetzter Geldprämien nicht den erwarteten Erfolg und gingen wieder ein. Dagegen zeigten die Schlachtviehmärkte, welche sämtlich auf dem Viehhofe stattfinden müssen, eine bessere Entwicklung. Sie lieferten nicht nur einen beträchtlichen Teil des für den Schlachthof benötigten Viehes, sondern zeitigten auch, besonders in den letzten Jahren, einen Export, der namentlich in Schweinen beachtenswert ist.

Die Händler wissen die ihnen vom Viehhofe gebotenen Vorteile, wie z. B. die günstige Bahnverbindung, die bequeme Unterbringung und Verpflegung des Viehes sowie die durch die strenge Kontrolle gewährleistete Sicherheit gegen das Auftreten von Seuchen, zu würdigen und auszunutzen.

Auch die niedrig gehaltenen Marktgebühren sind dem Verkehre günstig. Sie betragen:

für 1 Stück Großvieh	. . .	M.	1.—
» 1 Pferd	. . . . .	»	1.—
» 1 Kalb, Schaf, Ziege	. . .	»	—.20
» 1 Schwein	. . . . .	»	—.40

Auf die Gestaltung der Auftriebsziffern wirken naturgemäß, und zwar primär, dieselben Faktoren ein, die wir schon bei der Betrachtung der Schlachtergebnisse kennen gelernt haben.

Der Auftrieb gestaltete sich in den Jahren 1901 bis 1905 folgendermaßen:

Großvieh.

Jahr	Ochsen	Kühe	Rinder	Farren	Summe
1901	1074	2731	4503	1527	9 835
1902	1368	3029	4559	1808	10 764
1903	4133	2513	2153	1506	10 305
1904	4414	2343	1410	1327	9 494
1905	3047	2458	1887	1367	8 759

Kleinvieh.

Jahr	Kälber	Schweine	Schafe	Ziegen	Kitzlein	Ferkel	Summe
1901	18 781	32 951	118	9	100	—	51 959
1902	18 225	30 212	92	7	124	—	48 660
1903	17 988	37 967	34	2	106	1	56 098
1904	17 062	45 751	44	10	178	—	63 045
1905	17 268	36 866	79	11	204	—	54 428

Die Zahl des zum Verkaufe gestellten Großviehes hat in den Jahren 1903, 1904 und 1905 nicht unbeträchtlich abgenommen. Der Grund dafür ist in dem Mangel an Inlandvieh sowie in den hohen Preisen zu suchen. Hand in Hand damit ging ein Preisaufschlag für Auslandvieh, das heißt für Großvieh aus Österreich-Ungarn, welches für den Import von lebendem Rindvieh von großer Bedeutung war.

Der Sommer 1903 war für die Ergebnisse der Futterernte in Österreich-Ungarn in hohem Grade ungünstig gewesen und hatte eine Reduzierung, damit Verbilligung des Viehstandes im Gefolge gehabt. Die günstigeren Aussichten im folgenden Jahre brachten die natürliche Reaktion in Gestalt einer Ergänzung der zusammengeschmolzenen Viehbestände und eines Nachlassens des Angebotes, womit gegen Ende des Jahres ein starkes Steigen der Preise verknüpft war.

Bei dem Kleinvieh treten besonders die starken Unterschiede in den jährlichen Schweinezufuhren hervor.

Hier zeigen sich in den einzelnen Jahren genau dieselben sprunghaften Veränderungen, die wir analog bereits bei den Schlachtergebnissen konstatiert haben. So zeigt das Jahr 1902 gegen 1901 Abnahme von 8,3 %, 1903 gegen 1902 Zunahme von 25,6 %, 1904 gegen 1903 Zunahme von 20,5 % und endlich 1905 gegen 1904 Abnahme von 19,4 %.

Die Zahl der zugetriebenen Kälber sank entsprechend der verminderten Nachfrage nicht unerheblich.

Die Bedeutung des Viehhofes für die einzelnen Tierarten wird durch einen Vergleich der Auftriebsziffern mit den Schlachtergebnissen illustriert. Er ist für Karlsruhe durchführbar, da die Viehausfuhr nicht sehr ins Gewicht fällt.

Wenn wir die im Viehhofe zum Verkauf gestellten Tiere mit a, die im Schlachthofe getöteten mit b bezeichnen, ergibt sich in den besprochenen Jahren folgendes Verhältnis:

Großvieh.

Ochsen		Kühe		Rinder		Farren	
a	b	a	b	a	b	a	b
14 036	23 786	13 074	16 016	14 512	11 330	7535	8586

Kleinvieh.

Kälber		Hummel u. Ziegen		Schweine		Ferkel u. Kitzlein	
a	b	a	b	a	b	a	b
89 324	105 678	406	10 633	183 747	178 374	713	11 382

Aus dieser Aufstellung geht hervor, daß bei verschiedenen Tiersorten noch ein erheblicher direkter Verkehr zwischen Produzent und Metzger unter Ausschaltung des Händlers stattfindet. Denn wenn z. B. bei den Ochsen die Auftriebszahl zum Viehhofe nur 14 036 beträgt, die noch durch die Ausfuhr wieder abnimmt, während die Schlachtungen die Ziffer 23 786 zeigen, so muß die Differenz auf anderem Wege als durch den Viehhof beschafft worden sein.

Auch die Kühe, Kälber, Hämmel und Ziegen, Ferkel und Kitzlein ersteht der Metzger noch vielfach direkt beim Bauern der Umgegend.

Ein völlig anderes Bild zeigt die Zusammenstellung für Schweine. Sie gehen, zum großen Teile aus weiterer Entfernung stammend, in überwiegender Zahl über den Viehhof und damit durch die Hände des Händlers.

Die Untersuchung über die Herkunftsländer der auf den Viehhöfen in Karlsruhe und Mannheim zum Verkaufe gelangenden Tiere ist einem besonderen Abschnitte vorbehalten.

An dieser Stelle wollen wir noch dem Exporte etwas näher treten.

Die Ausfuhr vom Karlsruher Viehhofe hat erst in neuerer Zeit eine bemerkenswertere Ausdehnung angenommen.

Der Mangel an schlachtreifen Schweinen in der Umgebung Karlsruhes machte sich in letzter Zeit derart fühlbar, daß auch die Metzger der umliegenden Ortschaften bei der Deckung ihres Bedarfes in erheblichem Maße auf den Viehhof angewiesen waren.

Aber auch Händler aus dem Elsaß sind bereits regelmäßige Besucher der wöchentlichen Märkte und treten als Aufkäufer größerer Posten Schlachtviehes, insbesondere Kühen, auf. Das übrige Großvieh, namentlich Rinder, geht vorzugsweise nach den Bezirken des Kreises Baden, nach Rastatt, Ettlingen, Baden, Bühl und Achern. Für Schweine sind hauptsächlich die Städte Durlach,

Ettlingen, Pforzheim, Bruchsal, Stuttgart, Landau und Worms Abnehmer.

Die Ausfuhr gestaltete sich zahlenmäßig wie folgt:

Jahr	Großvieh	Kleinvieh ohne Schweine	Schweine	Summe
1901	1027	142	4685	5854
1902	1023	119	3773	4915
1903	1053	220	4903	6176
1904	682	202	7528	8412
1905	516	223	5546	6285

Besonders beachtenswert ist der in den Jahren 1904 und 1905 erfolgte, erhebliche Rückgang des ausgeführten Großviehes, während Schweine und das übrige Kleinvieh steigende Ausfuhrziffern aufweisen.

Der Karlsruher Viehhof kann sich natürlich mit dem jetzt zu besprechenden Mannheimer Viehhofe, was Zahl des aufgetriebenen Viehes und Größe des Versorgungsrayons betrifft, nicht messen.

Sein Schwerpunkt liegt in der Versorgung des Schlachthofes; erst in zweiter Linie kommen andere Landesteile, aber nur näherliegende, in Betracht.

2. Mannheim.

Während der Karlsruher Viehhof vom Schlachthofe durch eine breite Straße getrennt ist, schließt sich derjenige Mannheims direkt an die östliche Umfassungsmauer des Schlachthofes an.

Die Anlage zerfällt in fünf Teile, nämlich die Rampenanlage mit den Zu- und Abfahrtsgeleisen, die Stallungen, die Marktstände, das Verwaltungsgebäude und das für den sogenannten »Maimarkt« vorgesehene Gelände; sie bedeckt gleich dem Schlachthofe eine Fläche von 51000 qm.

Die in südlicher Richtung gelegene, 172 m lange Rampenanlage steht durch Zufahrtsgeleise mit dem Rangierbahnhofe der Großh. Staatseisenbahnen in Verbindung. An sie schließen sich die Entladebuchten für Großvieh und Kleinvieh sowie die Düngerstätte an.

Die Viehhofstallungen sind in ihrer Längsrichtung senkrecht zu den Geleisen angeordnet, so daß die Zwischenräume eine Fortsetzung der Entladebuchten und damit natürliche Treibstraßen zu den einzelnen Stallungen oder zu dem Marktplatze bilden.

Die Kleinviehhalle ist je zur Hälfte als Verkaufshalle für Kälber und für Schweine gedacht und im Innern in der Längs- und Querrichtung mit Durchtriebgängen versehen. Die einzelnen Buchten sind mit Eisengittern umfriedet.

Parallel zur Kleinviehhalle liegen die beiden Großviehställe, von denen jeder zehn, voneinander unabhängige und einzeln zugängliche Einzelställe aufweist. Diese Anordnung hat einmal die Annehmlichkeit, daß jeder Viehhändler einen abgetrennten Raum besitzt, dann aber auch den weiteren großen Vorteil, daß eine etwa ausbrechende Seuche auf ihren Herd beschränkt werden kann. Jeder dieser Ställe ist für ungefähr 30 Stück Vieh berechnet, so daß im ganzen rund 600 Stück Unterkunft finden können.

Die vorstehend besprochenen Hallen sowie der an der westlichen Mauer gelegene Pferdestall sind massive und neu errichtete Gebäulichkeiten. Östlich von den Großviehhallen liegen einige weitere Stallungen, welche vom alten Viehhof überführt und restauriert wurden. Sie bestehen aus Holzwerk, sind mit Dachpappe oder Falzziegeln gedeckt und spielen bei den jährlichen Maimärkten als Ergänzungsbauten eine wichtige Rolle.

Nördlich vor den massiven Gebäuden liegt der Marktplatz mit den Marktständen, östlich davon das bei dem Maimarkte zur Vorführung des Großviehes dienende Gelände.

Ersterer weist 26 einzelne, durch Quergänge getrennte Stände auf und ist für ungefähr 1000 Stück Großvieh berechnet. Der westlich davon gelegene Platz ist zu einer eventuellen Vergrößerung des Marktplatzes vorgesehen.

Das Verwaltungsgebäude beherrscht durch seine Lage an der Seckenheimer Landstraße sowohl den Eingang zum Vieh- als auch zum Schlachthofe. In dem Erdgeschosse sind die Bureauräumlichkeiten für die Abwicklung der Verwaltungs- und Kassengeschäfte untergebracht. Es liegt, ebenso wie das westlich davon befindliche Restaurationsgebäude, außerhalb der Umfassungsmauer, welche mit dieser Ausnahme die ganze Vieh- und Schlachthofanlage umschließt.

Der Mannheimer Viehhandel wurde erstmalig durch eine Viehhofordnung im Jahre 1822 auf eine feste Basis gestellt. Die Anfänge regelmäßig wiederkehrender Viehmärkte gehen jedoch weiter zurück, lassen sich aber zeitlich nicht mehr genau feststellen. Vermutlich stellen sie eine Fortbildung des Hausierhandels, der im Anfange des vorigen Jahrhunderts sehr ausgedehnt war, dar.

Auch der Maimarkt ist eine alte Einrichtung. Soweit der Handel mit Rindvieh in Frage kommt, konnte er schon im Jahre 1847 auf ein hundertjähriges Bestehen zurückblicken, während der Pferdemarkt erstmalig in einem Berichte vom Jahre 1839, als am ersten Dienstag des Monats Mai stattfindend, angeführt wird.[1] In den folgenden Jahren gewinnt dieser immer mehr an Bedeutung und vermittelt für Süddeutschland, die Schweiz und sogar Italien den Bezug der in Oldenburg, Hannover und Mecklenburg gezüchteten guten Pferderassen.

Dagegen spielten die wöchentlichen Märkte, namentlich was das zum Verkaufe gestellte Schlachtvieh betraf, eine sehr untergeordnete Rolle, so daß die Mannheimer Metzger auf den Heidelberger Fettviehmarkt angewiesen waren. Diese Verhältnisse besserten sich erst als die Viehmärkte überhaupt infolge der Konkurrenz der umliegenden Plätze einzugehen drohten. Da schlossen sich die Mannheimer Interessenten zusammen und setzten energisch die Abhaltung von eigenem Fettviehmärkten, erstmalig im Jahre 1865, durch.

Die durch den Ausbau der Eisenbahnen gänzlich verschobene Marktlage, die jetzt den Bezug vom Berliner, Hamburger und Breslauer Markte gestattete und oft vorteilhafter als aus der näheren Umgebung erscheinen ließ, nötigte in den achtziger Jahren dazu, einem Projekte bezüglich Verlegung der Viehmärkte auf ein mit der Eisenbahn direkt zu verbindendes Gelände näherzutreten. So wurde 1889 der Bau der jetzigen Viehhofanlage an der Seckenheimer Landstraße in Angriff genommen und diese am 16. Januar 1892 dem Betriebe übergeben.

Der Mannheimer Viehmarkt hat heute eine weit über die Grenzen des Landes hinausgehende Bedeutung erlangt. Das zeigen auf der einen Seite die sich stetig vergrößernden, bedeutenden Umsätze, andererseits die Wohnorte der auf dem Mannheimer

[1] Vergl. Der Schlacht- und Viehhof der Hauptstadt Mannheim, 1901, S. 1.

Markte zusammenkommenden Käufer und Verkäufer. Käufer aus Ober-Elsaß, Düsseldorf und Cöln, Verkäufer aus Schleswig-Holstein, Mecklenburg, Ostpreußen, Posen und Schlesien sind ständige Besucher des Marktes geworden.

Es ist natürlich, daß die Anhäufung großer Viehmassen auf einem Platze Gefahren bezüglich der Einschleppung und Weiterverbreitung von Seuchen mit sich bringt, die nur durch die peinliche Beobachtung strenger Kontrollmaßregeln paralysiert werden können.

Beim Ausbruch von Seuchen pflegt über den betreffenden Viehhof die Sperre verhängt zu werden. Es muß sehr fraglich erscheinen, ob hierdurch der beabsichtigte Zweck erreicht wird. Erwiesen ist jedenfalls, daß z. B. beim Ausbruch der Maul- und Klauenseuche die Weiterverbreitung derselben auf das Land durch eine derartige Verfügung nicht gehindert werden kann. Ja, es frägt sich sogar, ob die Sperre nicht mehr schädlich als nützlich wirkt. Denn da die Viehhöfe gleichsam ein Sammelbecken für die Viehströme darstellen, so fluten diese nach erfolgter Sperre gleichsam in zahlreichen Rinnsalen in die benachbarten Orte, machen hiermit eine genaue Kontrolle, wie sie nur die Zentralisierung bietet, unmöglich und beschwören recht eigentlich die Gefahr herauf, die man hatte vermeiden wollen. Es besteht allerdings die Vorschrift, daß die über einen Viehhof verhängte Sperre sofort wieder aufgehoben werden soll, wenn die Tiere geschlachtet sind, und nachdem eine gründliche Desinfektion vorgenommen worden ist; jedoch ist diese Bestimmung in den einzelnen Bundesstaaten oder Bezirken nicht gleichmäßig durchgeführt. Gerade die kleinen Landmärkte sind es, die in Zeiten einer Seuchengfahr die günstigsten Vorbedingungen für eine Verschleppung erfüllen. Sie müßten deshalb in erster Linie geschlossen werden, während die Zentralstellen mit ihren wirtschaftlich wie veterinärpolizeilich vorzüglichen Einrichtungen in erhöhtem Maße für die Viehversorgung der umliegenden Bezirke herangezogen werden sollten. Eine derartige Handhabung würde größere Sicherheit für die Viehbestände und Verringerung der Verluste verbürgen.

Die in Mannheim für die Zulassung eines Tieres zum Viehmarkte vorgeschriebenen Bedingungen sind kurz folgende. Jedes Stück wird vor dem Marktbeginn einer genauen tierärztlichen Untersuchung, die sich auch auf die Maulhöhle erstreckt, unter-

worfen. Vieh aus Gemeinden, in welchen die Maul- und Klauenseuche herrscht, ist vom Auftriebe ausgeschlossen. Die Einbringer des Viehes müssen ein tierärztliches Zeugnis vorweisen, in welchem bestätigt ist, daß der Herkunftsort des Tieres seuchenfrei ist.

Nach jedem Markte wird der Viehhof eingehend desinfiziert, was durch die mit Cementmörtel gedichtete Pflasterung sehr erleichtert wird. Durch alle diese Vorkehrungen sind langandauernde Sperren, die einen unermeßlichen Schaden mit sich bringen, bisher nahezu vermieden worden.

Sämtliche Viehmärkte müssen auf dem Viehhofe abgehalten werden; an anderen Orten ist der gewerbsmäßige Handel untersagt. Der Markt für Schlachtvieh findet jeden Montag, für Nutz- und Zuchtvieh jeden zweiten und vierten Donnerstag im Monat, für Schweine täglich statt. Auch für die übrigen Tierarten sind bestimmte Tage festgesetzt.

Der Beginn und das Ende der Marktzeiten, innerhalb welcher der Verkehr allein stattfinden darf, werden durch Glockensignale angezeigt. Die Ausladung der mit der Eisenbahn ankommenden Tiere darf nur im Viehhofe erfolgen. Jeder Eigentümer von eingebrachtem Vieh hat ein bestimmtes, selbst gewähltes Zeichen auf dem Bureau eintragen zu lassen, welches durch Haarschnitt, Brand, Farbstempel oder dgl. das einzelne Stück kenntlich macht. In gleicher Weise haben die Metzger mit den von ihnen gekauften Tieren zu verfahren.

Die Marktgebühren betragen an gewöhnlichen Märkten:

für 1 Stück Großvieh oder Pferd . .	M.	1.20
» 1 Schwein	»	—.40
» 1 Kalb, Schaf, Ziege	»	—.20
» 1 Lamm, Zicklein, Ferkel . . .	»	—.10

An den Maimärkten tritt für Großvieh und Pferde eine Erhöhung ein.

Die Marktgebührenscheine sind vor Einbringung des Viehes in den Viehhof zu lösen und beim Abtriebe an das Aufsichtspersonal abzugeben. Die Gesamtzahl der an den einzelnen Markttagen zum Verkaufe gestellten Tiere wird von der Direktion durch Anschlag bekannt gemacht.

In den folgenden Tabellen ist auch das zugeführte Nutzvieh, welches auf die Fleischversorgung keinen Einfluß ausübt, berück-

sichtigt, da hierdurch ein vollständiger Überblick bezüglich der Wichtigkeit des Mannheimer Marktes gewährt wird.

Es wurden in den Jahren 1901 bis 1905 aufgetrieben:

1. Schlachtvieh: Großvieh.

Jahr	Ochsen	Farren	Rinder und Kühe	Summe	Pferde
1901	2016	2323	50 169	54 508	1267
1902	2428	2454	45 250	50 132	1649
1903	2859	2029	42 350	47 238	1868
1904	2073	1634	41 647	45 354	2313
1905	1775	1648	45 298	48 721	6358[1]

Kleinvieh.

Jahr	Kälber	Schweine	Schafe	Ziegen	Zicklein	Ferkel	Summe
1901	27 652	85 576	4073	522	463	12 410	130 696
1902	27 133	74 429	3709	583	217	14 837	120 908
1903	25 069	104 626	3476	602	392	17 489	151 654
1904	24 782	121 114	2858	684	772	16 311	166 521
1905	25 547	98 179	3371	879	931	14 946	143 853

2. Nutzvieh.

Jahr	Zuchtfarren	Milchkühe	Luxuspferde	Arbeitspferde
1901	—	3163	343	2786
1902	—	2060	376	3151
1903	—	2130	473	3088
1901	41	1875	507	2467
1905	43	1687	—[1]	—[1]

[1] In dem Berichte für das Jahr 1905 ist eine Unterscheidung zwischen Luxus-, Arbeits- und Schlachtpferden nicht mehr gemacht. Obige Zahl bezieht sich daher auf alle drei Arten von Pferden.

Die vorstehenden Ziffern zeigen die schon bei den Schlachtergebnissen hervorgehobene Tatsache, daß das Angebot in den wertvolleren Tierarten, besonders Ochsen und Kälbern, nachgelassen hat, teils infolge des eingetretenen Viehmangels, teils aber auch infolge der aus ökonomischen Gründen nachlassenden Nachfrage.

Dagegen beträgt die Zunahme der aufgetriebenen Schlachtpferde im Jahre 1904 gegen 1901 fast 100 %.

Außerordentlich unregelmäßig ist auch hier das Schweineangebot, als dessen natürliche und genau den einzelnen Jahren sich anpassende Folge die wechselnden Schlachtresultate sich ergaben.

Die Zufuhr zu den Märkten erfolgt zum weitaus größten Teile mit der Bahn, nur die aus der näheren Umgebung stammenden Tiere gelangen mit Wagen oder zu Fuß zum Markte. So hatte z. B. im Jahre 1905 von den aufgetriebenen 200 662 Tieren die Eisenbahn 161 773 Stück befördert.

Aber auch bei der Ausfuhr der verkauften Tiere spielt die Eisenbahn, soweit entferntere Landesteile in Frage kommen, die Hauptrolle, während der Abtrieb in die nähere Umgebung Mannheims, aber auch in die umliegenden Gebiete, vornehmlich die Rheinpfalz und Hessen, meist zu Fuß erfolgt.

Daß Ludwigshafen mangels eines eigenen Viehmarktes in hohem Grade auf seine Schwesterstadt bezüglich des zu beschaffenden Schlachtviehes angewiesen ist, wurde bereits erwähnt.

Mit der Bahn wurden ausgeführt:

Jahr	Großvieh	Pferde	Kälber	Schweine	Schafe	Ziegen	Ferkel	Summe
1901	29 528	1168	439	7 999	2	—	—	39 136
1902	25 333	1485	350	9 822	—	—	—	36 990
1903	26 794	1900	90	21 843	54	14	—	50 695
1904	28 122		22 564				—	50 686
1905	30 976		14 033				—	45 009

Davon entfielen z. B. auf die wichtigeren Landesteile:

	1901			1902			1903			1904			1905		
	Großvieh und Pferde	Kleinvieh	Summe	Großvieh und Pferde	Kleinvieh	Summe	Großvieh und Pferde	Kleinvieh	Summe	Großvieh und Pferde	Kleinvieh	Summe	Großvieh und Pferde	Kleinvieh	Summe
Baden	5668	1236	6 904	5094	1817	6911	5045	4 135	9 180	4746	4326	9 072	5074	1970	7 044
Bayern	117	—	117	124	—	124	151	—	151	190	—	190	162	—	162
Elsaß	4891	140	5 031	3735	155	3890	10055	8	10 063	7836	498	8 334	6833	158	6 991
Lothringen . . .	6539	12	6 551	6918	—	6918									
Hessen	7571	9	7 580	6401	2534	8935	5325	4 754	10 079	5462	4771	10 233	6561	2606	9 167
Rheinpfalz . . .	4825	5814	10 639	3576	4985	8561	6592	12 445	19 037	6192	8937	15 129	6093	7380	13 473
Rheinprovinz . . .	925	—	925	844	—	844	1271	—	1 271	3493	—	3 493	6161	63	6 224
Württemberg . . .	110	1229	1 339	93	681	774	157	654	811	8	—	8	92	1824	1 916
Schweiz	50	—	50	—	—	—	—	—	—	90	4032	4 122	—	—	—

Die Masse des Großviehes geht nach den übrigen Teilen Badens, dann nach Hessen, der Rheinpfalz und besonders nach Elsaß-Lothringen; für Schweine ist Hessen, dann Württemberg und vorzüglich die Rheinpfalz Abnehmer. Schlachtpferde werden in größerer Zahl nach der Rheinprovinz mit seiner starken Fabrikbevölkerung ausgeführt.

Auffallend ist der starke Export in Kleinvieh nach der Schweiz im Jahre 1904, während er in den Jahren 1902 und 1903 gar nicht, 1901 nur in nicht erheblichem Maße für Großvieh in Betracht kommt.

Der Mannheimer Kälbermarkt hat dagegen nur rein lokale Bedeutung.

Wenn auch die Ausfuhr, entsprechend dem geringeren Auftriebe, der auf den allgemeinen Viehmangel zurückzuführen ist, im Jahre 1905 etwas nachgelassen hat, so zeigen doch die vorstehenden Ziffern, wie wichtig der Viehexport für den Mannheimer Markt ist und wie viele, zum Teil fern gelegene Gebietsteile bei der Beschaffung ihres Schlachtviehes auf Mannheim zurückgreifen. Diese Tatsache gibt überhaupt dem Markte sein Gepräge; dem Besucher fällt sofort die große Zahl der fremden Händler und Metzger auf, die völlig regelmäßig dort ihre Bestände absetzen bzw. den Bedarf decken.

Der Mannheimer Viehmarkt hat in den letzten drei Jahrzehnten eine Entwicklung durchgemacht, die, auch unter Berücksichtigung des starken Anwachsens der Bevölkerung, als außerordentlich gelten darf. Hat sich doch der Umsatz 1905 im Vergleiche zu dem des Jahres 1879 mehr als vervierfacht. Eine bedeutende Steigerung des Handelsverkehrs trat besonders vom Jahre 1892 ab als Folge der neuen mit der Bahn verbundenen Viehhofanlage ein.

3. Kapitel.

Die Fleischbeschau und die Freibänke.

Unter Fleischbeschau im weitesten Sinne versteht man die sachverständige Begutachtung der lebenden Schlachttiere sowie des Fleisches der geschlachteten Tiere, ferner die Überwachung der öffentlichen Fleischmärkte, der privaten Fleischverkaufstätten sowie sämtlicher, hierher gehöriger gewerblicher Betriebe.

Der hauptsächlichste, durch die Fleischbeschau angestrebte Zweck ist der, das zum Genusse bestimmte Fleisch, bevor es in den freien Verkehr gelangt, auf Krankheitsstoffe zu untersuchen und dadurch den andernfalles der menschlichen Gesundheit drohenden Gefahren vorzubeugen.

Eine derartige Untersuchung ist uralt.

In Deuschland waren es die Städte, welche zuerst die Fleischbeschau regelten, so z. B. Freiburg i. B. schon im Jahre 1120[1].

Später übten dann in mehr oder minder glücklicher Weise die Staaten eine gewisse Kontrolle aus, die in Süddeutschland eine umfassende und mustergültige war. In Baden war bis zum Erlasse des Reichsgesetzes die Verordnung vom 26. November 1878 in Kraft.

Die Regelung der Fleischbeschau in den einzelnen Bundesstaaten war jedoch eine so bunte und qualitativ verschiedene, und die sich daraus beim Übergange des Fleisches von einem Staate zum anderen ergebenden Schwierigkeiten so große, daß eine einheitliche Durchführung für das ganze Reich, wie sie durch Gesetz vom 3. Juni 1900 geschaffen wurde, einem allseitig gehegten Wunsche entsprach.

Deutschland hat sich dadurch, was die sachgemäße Kontrolle der Fleischnahrung betrifft, an die Spitze aller Kulturstaaten gestellt.

Für Baden und Bayern liegt die Bedeutung dieses Gesetzes hauptsächlich darin, daß mit dem Inkrafttreten desselben auch das Auslandfleisch zur Untersuchung herangezogen wird. Früher entging es derselben in den allermeisten Fällen, sei es, daß die landesherrlichen Verordnungen nicht ausreichten, sei es, daß das Ursprungsland überhaupt nicht festzustellen war.

Ergänzt wird das Reichsgesetz durch die bundesrätlichen Ausführungsbestimmungen A und D sowie durch die Vollzugsverordnungen der einzelnen Landesregierungen. Für die Städte mit Schlachtzwang treten noch ortspolizeiliche, die konkreten Verhältnisse regelnde Vorschriften hinzu.

Die für die Fleischbeschau in Frage kommenden, allgemeinen Bestimmungen sind kurz folgende:

---

[1] Vergl. Der badische Fleischbeschauer von F. Hafner und F. Bayersdörfer, Karlsruhe 1904.

Alle Schlachttiere, wie Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen, Pferde und Hunde sind auf ihre Genußtauglichkeit hin einer Untersuchung zu unterwerfen; dieselbe hat sich sowohl auf das lebende (»Schlachtviehbeschau«) als auch auf das getötete Tier (»Fleischbeschau«) zu erstrecken. Als eine weitere Ergänzung tritt eine zu bestimmten Zeiten vorzunehmende, unvermutete Revision der Metzgerläden und Marktstände (»Außerordentliche Fleischbeschau«) hinzu. Bei Notschlachtungen, also in Fällen, wo ein rasches Verenden des Tieres zu befürchten ist oder wo infolge Unglücksfalles die sofortige Tötung geboten erscheint, darf die Schlachtviehbeschau unterbleiben. Ausgenommen von jeder Untersuchung sind die im eigenen Hause geschlachteten und nur für den Haushalt[1] bestimmten Tiere, soferne sich keine Merkmale zeigen, welche auf eine die Genußtauglichkeit ausschließende Erkrankung hinweisen. Diese Bestimmung wird von vielen Fachleuten als nicht sehr zweckmäßig bezeichnet. Denn sie setzt bei dem Tierbesitzer eine Beurteilungsfähigkeit voraus, wie sie nur der Tierarzt haben kann, und birgt eine Gefahr auch für andere, mit dem Besitzer und seinen Angehörigen in einem Haushalte lebende Personen, wie Dienstboten und Angestellte, in sich.

Das Gesetz unterscheidet bezüglich der Genußtauglichkeit drei Arten von Fleisch: taugliches, bedingt taugliches und untaugliches Fleisch. Als Unterart tritt noch das zwar zum Genusse für Menschen taugliche, jedoch in seinem Nahrungs- und Genußwerte erheblich herabgesetzte (»minderwertige«) Fleisch hinzu. Die Regelung des Verkehres mit letzterem ist landesrechtlichen Vorschriften überlassen.

Über die weitere Behandlung des beanstandeten, also des bedingt tauglichen und des untauglichen Fleisches, steht der Polizeibehörde die Entscheidung zu. Ersteres, gewöhnlich von tuberkulösen und finnigen Tieren stammend, wird einem bestimmten Prozesse, entweder einer durch Dampf erzeugten Erhitzung von mindestens 100° oder einer einundzwanzig Tage währenden Durchkühlung im Kühlhause unterworfen und alsdann für die Freibank freigegeben.

[1] Die Betriebe der Hoteliers, Pensionsinhaber usw. fallen im Sinne des Gesetzes nicht unter den Begriff des eigenen Haushaltes.

Die bezüglich ihrer Genußtauglichkeit verschiedenen Arten des Fleisches werden mittels besonderer Farbstempel gekennzeichnet.

Besonders sorgfältig ist die Einfuhr von aus dem Auslande stammenden frischem und zubereitetem Fleische — soweit überhaupt gestattet — geregelt. Die hierfür maßgebenden Vorschriften sind in den bundesrätlichen Ausführungsbetimmungen D zum Reichsgesetze vom 3. Juni 1900 enthalten.

Als frisches Fleisch ist darnach solches Fleisch anzusehen, welches, abgesehen von einem etwaigen Kühlverfahren, einer auf die Haltbarkeit einwirkenden Behandlung nicht unterworfen worden ist oder eine derartige Prozedur durchgemacht hat, ohne die wesentlichen Eigenschaften frischen Fleisches verloren zu haben. Insbesondere gehen diese Merkmale nicht verloren durch Gefrieren, Austrocknen, durch einfaches Räuchern, Einlegen in Essig Einhüllung in Fett oder Gelatine oder durch oberflächliche Behandlung mit Konservierungsmitteln, wie Salz, Zucker und ähnlichen Stoffen.

Derartiges Fleisch darf nur in ganzen Tierkörpern, die bei Rindern (mit Ausnahme der Kälber) und bei Schweinen in Hälften zerlegt sein können, eingeführt werden. Brust, Bauchfell, Lunge, Herz und Nieren müssen mit dem Körper organisch verbunden sein.

Als zubereitet gilt dasjenige Fleisch, welches einer Pökelung, wozu auch starke Salzung zu rechnen ist, hohen Hitzegraden oder einer sonstigen Behandlung, durch welche die Eigenschaften frischen Fleisches verloren gingen, unterworfen worden ist.

Die Einfuhr von ausländischem Fleisch in das Zollinland darf nur über bestimmte Zolländer erfolgen. Die Untersuchungsstellen in Karlsruhe und Mannheim entfalten insbesondere auf dem Gebiete der in großen Quantitäten eingeführten amerkanischen Därme eine rege Tätigkeit.

Die praktische Durchführung der obligatorischen Fleischbeschau wird sich in größeren Gemeinwesen verschieden von der auf dem platten Lande gestalten. Auf dem Lande ist sie, soweit Tierärzte nicht vorhanden sind, zuverlässigen Personen übertragen, welche sich an größeren, dazu eigens bestimmten Schlachthöfen die nötigen Vorkenntnisse erworben haben. An den Schlachthöfen in Karlsruhe und Mannheim sind besondere Unterrichtskurse unter Leitung der daselbst angestellten Tierärzte

zur Ausbildung dieser sogenannten »Laienfleischbeschauer« eingerichtet. Nach den bisher gemachten Erfahrungen hat sich diese Einrichtung durchaus bewährt.

In den Städten mit Schlachtzwang ist die Ausübung der Fleischbeschau naturgemäß dem Schlachthofe unterstellt und durch besondere Vorschriften geregelt. Die Schlachtviehbeschau der angetriebenen Tiere wird täglich durch den Tierarzt vorgenommen. Krankes Vieh ist von der Schlachtung ausgeschlossen und wird dem Polizeischlachthofe überwiesen; solches, bei welchem der Verdacht einer übertragbaren Seuche vorliegt, wird unter besonderen Vorsichtsmaßregeln, welche die Berührung mit anderen gesunden Tieren verhüten, der Polizei zur Verfügung gestellt.— Nach erfolgter Tötung wird der Tierkörper sowie Blut und Eingeweide auf krankhafte Veränderungen untersucht und zwar wieder durch die Tierärzte, welche sich in die einzelnen Schlachthallen teilen. Bei beanstandeten Tieren hat der erste Tierarzt die Beschau vorzunehmen und die endgiltige Entscheidung über die Genußtauglichkeit zu treffen. Das gesunde Fleisch wird für den Verkauf freigegeben, über die beanstandeten ganzen Tierkörper und einzelnen Organe verfügt die Polizeibehörde.

Bezüglich der Einfuhr inländischen Fleisches in die einzelnen Gemeinden weisen Baden und Bayern eine bemerkenswerte Abweichung von den preußischen Bestimmungen auf. In Preußen ist nämlich das Prinzip der Freizügigkeit des Fleisches aufgestellt, d. h. frisches Fleisch, welches bereits einer amtlichen Untersuchung durch approbierte Tierärzte unterworfen wurde, ist von einer abermaligen Kontrolle in anderen Gemeinden, auch solchen mit Schlachthauszwang, befreit, es sei denn, daß die Beschau einer vermutlichen gesundheitsschädlichen Veränderung wegen vorgenommen wird. Auch in letzterem Falle dürfen keine Gebühren erhoben werden. Es ist natürlich, daß durch diese Anordnung den Gemeinden mit eigenen Schlachthöfen ein großer Schaden in finanzieller, aber auch in hygienischer Hinsicht entsteht, der in Baden und Bayern vermieden ist. Hier machen die Gemeinden die Einfuhr frischen Inlandfleisches neben speziellen Bestimmungen von der gebührenpflichtigen Untersuchung abhängig, die ihnen einerseits eine ziemlich erhebliche Einnahme sichert und sie andererseits vor einer Überschwemmung mit auswärts geschlachtetem, durchaus nicht immer einwandfreiem Fleische bewahrt.

Eine Übersicht über die Ergebnisse der Fleischbeschau für unsere drei Städte in den Jahren 1901 bis 1905 gewähren folgende Tabellen:

Karlsruhe.

Jahr	Zahl der Schlachtungen ohne Pferde	Davon waren		Beanstandungen	
		bedingt tauglich u. minderwertig	ungenießbar	Stück	%
1901	70 692	213	52	265	0,37
1902	67 107	290,5	45	335,5	0,49
1903	73 708	323	47	370	0,50
1904	79 502	299,5	62,5	362	0,45
1905	74 776	352,75	60,5	413,25	0,55

Mannheim.

Jahr	Zahl der Schlachtungen ohne Pferde	Davon waren		Beanstandungen	
		bedingt tauglich u. minderwertig	ungenießbar	Stück	%
1901	101 032	282	130	412	0,40
1902	91 564	218	109	327	0,35
1903	99 136	287	133	420	0,42
1904	109 232	413	143	556	0,50
1905	102 021	508	195	703	0,68

Ludwigshafen.

Jahr	Zahl der Schlachtungen ohne Pferde	Davon waren		Beanstandungen	
		bedingt tauglich u. minderwertig	ungenießbar	Stück	%
1901	32 514	224	18	242	0,74
1902	27 980	212	22	234	0,83
1903	30 796	250	26	276	0,89
1904	33 797	175	31	206	0,60
1905	30 462	174	24	198	0,65

An einzelnen Organen, vorzugsweise Lungen, Lebern, Mägen usw. wurden z. B. im Jahre 1905 beanstandet: in Karlsruhe St. 12283 Mannheim St. 6245, Ludwigshafen St. 1439.

Die im allgemeinen steigende Anzahl der Beanstandungen ist auf die verschärfte Handhabung der Untersuchungen zurückzuführen.

Besonders häufig tritt die Tuberkulose als Krankheitsursache auf, und zwar vornehmlich bei den Kühen und dem übrigen Rindvieh, weniger bei Schweinen. So waren z. B. in Karlsruhe 1905 43,3% der geschlachteten Kühe, 21,3% des überhaupt geschlachteten Rindviehs, 1,5% der Schweine tuberkulös. Mit Finnen waren 1,32% der Rinder behaftet. Dagegen treten Trichinen, die besonders gefährlich für den menschlichen Organismus sind, nur noch höchst selten auf.

Aus den vorstehenden Zahlen geht hervor, daß der durch die Beanstandungen entstehende Verlust nicht unerheblich ist; er muß natürlich aus volkswirtschaftlichem und privatem Interesse durch anderweitige Verwendung des nicht einwandfreien Fleisches möglichst reduziert werden. Die konfiszierten Tiere werden zu Fischfutter, Düngermehl und drgl. verarbeitet, die Verwertung des nicht einwandfreien, aber unschädlichen Fleisches vermittelt eine eigens zu diesem Zwecke geschaffene Einrichtung, die Freibank. Sie bildet ein wichtiges Glied in der Organisation des Fleischhandels und erfüllt nach drei Richtungen eine wirtschaftliche Funktion. Einmal führt die Freibank den dem Besitzer bezw. Vorbesitzer durch die Beanstandung eines Tieres entstehenden Verlust auf ein Mindestmaß zurück, indem sie die bestmöglichste Verwertung des nicht bankwürdigen Fleisches garantiert. Ferner schützt sie die Interessen des konsumierenden Publikums dadurch, daß derartiges im Genußwerte herabgesetztes Fleisch nicht zu hohen Preisen in den freien Verkehr gelangen kann, und drittens ermöglicht sie auch der ärmeren Bevölkerung den Bezug von billigem, wenn auch nicht erstklassigem Fleisch.

Die Erwägung aller dieser Vorteile hat schon vor geraumer Zeit in Baden, Bayern, Württemberg, Hessen und Elsaß-Lothringen zur Errichtung von Freibänken an sämtlichen Schlachthöfen geführt. Auch die meisten Schlachthöfe in Norddeutschland besitzen Freibänke. Wenn auch nicht zu verkennen ist, daß diese dem Metzgergewerbe einen gewissen Abbruch tun, so dringt doch bei

Metzgern und Landwirten immer mehr die Erkenntnis von der hohen Bedeutung derartiger Institutionen durch.

Natürlich müssen gewisse Kautelen geschaffen sein, die verhindern, daß die Freibank ihrem eigentlichen Zwecke entfremdet wird. Hierher gehören einmal die Bestimmung, daß das Freibankfleisch nur in kleinen Mengen und nicht an gewerbsmäßige Verarbeiter oder Händler abgegeben wird, andererseits Maßregeln, welche verhüten, daß die Freibank geradezu ein Stapelplatz für minderwertiges, vielfach von auswärts eingeführtes Fleisch bildet. Eine derartige unerwünschte Entwicklung in letzterer Richtung war in Mannheim im Jahre 1882 zu beobachten. Die Mannheimer Freibank war damals als einziges derartiges Institut in weitem Umkreise mit unbankwürdigem auswärtigem Fleische geradezu überlastet. Infolgedessen bestimmte eine ortspolizeiliche Vorschrift vom 30. Juni 1882, daß für die Zukunft nur das Fleisch von im dortigen Schlachthof getöteten Tieren auf der Freibank feilgeboten werden dürfe. Durch Erlaß des Großh. Ministeriums des Innern wurde alsdann diese Bestimmung im Jahre 1886 wieder aufgehoben.

Die Frequenz der Freibänke in den letzten Jahren[1] liefert ein sehr bezeichnendes Moment für die Beurteilung der Gestaltung der Fleischversorgung und der Wichtigkeit, die einer derartigen Einrichtung bezüglich der Fleischernährung der unteren Klassen zukommt.

Zur Veranschaulichung sei nur der Umsatz auf der Karlsruher Freibank in den bisher betrachteten Jahren aufgeführt. Es wurden in Kilogramm verkauft:

Jahr	Ochsen-fleisch	Rind-fleisch	Kuh-fleisch	Farren-fleisch	Kalb-fleisch	Hammel-fleisch	Schweine-fleisch	Kitzlein-fleisch	Summe
1901	3140	1065	19 773	861	498	85	3860	—	29 282
1902	5235	3253	25 021	4570	291	68	6116	35	44 589
1903	3295	1580	28 178	1561	991	176	8534	32	44 347
1904	1293	1838	27 077	2302	746	114	9131	31	42 532
1905	4309	2364	30 751	4365	657	170	5227	82	47 925

Diese Ziffern reden für sich selbst.

[1] So ist z. B. im Berichte des Karlsruher Vieh- und Schlachthofes vom Jahre 1905 zu lesen: »Ein charakteristisches Merkmal der Fleischteuerung und der Fleischnot bildete die außerordentlich starke Frequenz der Freibank im verflossenen Betriebsjahr. Der Andrang des Publikums war zeitweilig so stark, daß trotz Ausgabe von Marken mehrere Beamte zur Aufrechterhaltung der Ordnung aufgestellt werden mußten.«

An allen Freibänken konnte man in den letzten Jahren die gleiche Beobachtung machen: daß einerseits infolge der durch die Verteuerung aller Lebensmittel verminderten Kaufkraft der Bevölkerung im Gegensatze zu früher nur ganz kleine Quantitäten gekauft wurden, und daß andererseits eine Verschiebung in der Zusammensetzung des Freibankpublikums insoferne stattgefunden hatte, als sich zu der ursprünglich allein dominierenden Arbeiterbevölkerung auch niedere und mittlere Beamte als Käufer gesellten.

4. Kapitel.

Die Schlachtviehversicherungen.

Wie das vorhergehende Kapitel gezeigt hat, bringt die strenge Handhabung der obligatorischen Fleischbeschau für den Besitzer bzw. Vorbesitzer der beanstandeten Tiere wirtschaftliche Nachteile mit sich, die durch die Einrichtung von Freibänken und durch die technische Verwendung des genußuntauglichen Fleisches wohl gemildert, aber nicht völlig aufgehoben werden. In dieser Richtung sollen nun die Schlachtviehversicherungen wirken, indem sie die verbleibenden Verluste auf die Gesamtheit der Interessenten verteilen und damit dem einzelnen weniger fühlbar machen. Voraussetzung dabei ist natürlich, daß nur der wirkliche Schaden ersetzt wird und nicht etwa eine zu günstige Rückvergütung, eine Bereicherung des einzelnen auf Kosten der übrigen Beisteuernden eintritt.

Versicherungsgesellschaften, welche den versicherten Viehbesitzer bei einem durch Unfall oder Krankheit entstehenden Verluste entschädigten, wurden bereits in größerer Anzahl vor Jahrzehnten begründet. Die älteste derartige Gesellschaft verdankt ihr Entstehen der Initiative Friedrichs des Großen (1765).[1] Sie sollte vor allen Dingen die Landwirte gegen die durch Einschleppung der Rinderpest entstandenen Schäden schützen.

Dagegen sind die Schlachtviehversicherungen durchaus modernen Ursprungs und erst mit der Einführung der obligatorischen Fleischbeschau zu einer Lebensfrage für die Interessenten

[1] Schwarz, a. a. O. S. 419.

geworden. Die Vorteile sind, abgesehen von dem oben erwähnten, in zwei Punkten zusammenzufassen, in der Verbilligung der Viehpreise und in der Garantie, daß die Wirkung der Fleischbeschau nicht durch unredliche Manipulationen teilweise illusorisch gemacht wird. Denn einmal wird das Angebot an Orten, wo eine Versicherung besteht, von seiten der Landwirte in verstärktem Maße und zu ermäßigten Preisen erfolgen, da sie dort keinen Rückgriff bei eventueller Beanstandung des Tieres zu befürchten haben, und auf der anderen Seite wird jedes Interesse, die Fleischbeschau zu umgehen und verdächtige Tiere zu beseitigen, völlig fortfallen.

Von der von mancher Seite als Ideal hingestellten Regelung der Schlachtviehversicherung — nämlich durch Reichsgesetz und mit Reichszuschuß — sind wir trotz mehrfacher Anläufe noch weit entfernt. Es ist aber auch sehr fraglich, ob eine derartige staatliche Durchführung, bei der gerade die Städte mit guten Viehqualitäten und deshalb prozentual geringeren Beanstandungen finanziell den Kürzeren ziehen müßten, das Ideal darstellen würde.

Derartige staatliche Versicherungen, wie sie für das ganze Reich vorgeschlagen sind, besitzen Sachsen (durch Gesetz vom 2. Juni 1898, in Kraft seit dem 1. Mai 1900), Schwarzburg-Sondershausen, Reuß ä. L. und Reuß j. L. Auf die Verhältnisse in Baden und Bayern sei, da uns vorzugsweise interessierend, etwas näher eingegangen.

In Baden ist es den Gemeinden durch Gesetz vom $\frac{26.\text{ Juni } 1890}{12.\text{ Juli } 1898}$ ermöglicht, ihre Rindviehbestände in Orts- und Verbandsvereinen zu versichern. Sobald eine Gemeinde die Errichtung einer Ortsversicherungsanstalt beschlossen hat, muß jedes Stück Rindvieh versichert werden. Schließen sich mehrere Ortschaften zu einem Verbande zusammen, so entfällt nur $^1/_4$ des Schadens auf die betroffene Gemeinde, während die übrigen $^3/_4$ auf alle zum Verbande gehörigen Anstalten verteilt werden. In diesem Falle kommt auch die für unsere Zwecke wichtige Bestimmung zur Geltung, daß nicht nur Ersatz für umgestandenes Vieh, sondern auch für solches Fleisch gewährt wird, welches polizeilich beanstandet wurde. Die Staatskasse hat zur Gründung der Viehversicherungsverbände einen Zuschuß von M. 200000 geleistet. Diese Einrichtung hat einen im Laufe der Jahre steigenden Anklang gefunden, der sich am

besten aus der wachsenden Zahl der Ortsanstalten, die dem Badischen Viehversicherungsverbande beitraten, ergibt. Es waren in diesem Verbande vereinigt:[1]

Jahr	Zahl der Ortsversich.-Anstalten	Versicherte Tiere	Versicherungswert ℳ	Ausgezahlte Entschädigungen ℳ	In % des gesamten Vers.-Wertes
1893	87	29 231	6 202 400	133 904,22	2,16
1896	119	44 407	11 979 180	278 838,42	2,33
1899	185	62 832	18 698 925	349 653,62	1,87
1901	236	74 877	22 717 215	500 253,87	2,20
1902	258	80 523	25 693 745	482 271,26	1,88
1904	321	107 811	35 865 620	677 731,54	1,89

Bayern hat durch Gesetz vom 11. Mai 1896 die Möglichkeit zur Versicherung gegen Verluste durch Tod und Notschlachtung von Rindern und Ziegen sowie durch Beanstandung des Fleisches geschlachteter Tiere geschaffen, und zwar in Form einer öffentlichen Versicherungsanstalt auf Gegenseitigkeit, wobei das Moment irgend welchen Zwanges ganz bei Seite gelassen ist. Die einzelnen Gemeinden können einen Ortsviehversicherungsverband gründen und bei Annahme des Normalstatutes dem Landesverbande, dessen Verwaltung unter staalicher Kontrolle steht, angegliedert werden. Der Staat leistet eine jährliche Beihilfe von früher M. 40000, jetzt M. 100000 und hat das Stammkapital im Betrage von M. 500000 aufgebracht.

Diese Einrichtungen haben sich als angemessen erwiesen, jedoch wäre zur völligen Erreichung des erstrebten Zieles die obligatorische Versicherung jedes Viehbesitzers wünschenswert.

In manchen Teilen Deutschlands, welche keine staatlichen Versicherungen besitzen, sind örtliche Versicherungskassen begründet, und zwar derart, daß entweder die Kommune die Verwaltung innehat und jedem auf dem städtischen Schlachthofe Schlachtenden die Versicherung seines Viehes ermöglicht oder

[1] Jahresbericht für 1904 des Badischen Viehversicherungsverbandes.

indem die Interessenten sich in einem gemeinsamen Versicherungsvereine, sei es als Gesellschaft auf Gegenseitigkeit oder als Genossenschaft, zusammengeschlossen haben. Aktiengesellschaften, bei welchen naturgemäß das Erwerbsinteresse in den Vordergrund tritt und der Abschluß der Versicherung, sowie die Abwicklung der Schadensansprüche mit Weitläufigkeiten verknüpft sind, kommen weniger in Frage.

Derartige örtliche Versicherungsverbände sind aber auch in Ländern mit staatlicher Versicherung nicht mehr zu entbehren, da der Viehhandel die früheren engen Grenzen durchbrochen hat. Sie werden um so notwendiger, je mehr entfernte Landes- und Erdteile im Welthandel zur Versorgung des Marktes herangezogen werden. Hierzu kommt noch die Tatsache, daß das Währschaftsgesetz, nach welchem bei Beanstandung dem Metzger das Recht des Rückgriffes auf den Händler und diesem auf den Landwirt zusteht, heute teilweise illusorisch gemacht ist. Denn bei den heutigen, dem Produzenten so günstigen Verhältnissen lehnt dieser beim Abschluß des Handels die Währschaft rundweg ab, und diesem Beispiele wird dann der Händler natürlicherweise folgen. So finden wir heute in allen größeren Städten Interessentenvereinigungen, welche für ihren begrenzten Kreis die Schlachtviehversicherung durchführen.

In Karlsruhe, Mannheim und Ludwigshafen haben die Metzgerinnungsverbände die Versicherung in die Wege geleitet. Für Kleinvieh leisten die Händler Währschaft, ohne sich jedoch ihrerseits wieder durch Vereinigung gegen den etwa entstehenden Schaden zu decken, wie es z. B. die Heidelberger Schweinehändler getan haben. Das mag einesteils seinen Grund in dem relativ geringen Risiko der Beanstandung von Kleinvieh, Schweine ausgenommen, haben, andernteils ist es aber auf die widerstreitenden Interessen und Konkurrenzverhältnisse der Händler untereinander zurückzuführen.

An Plätzen wo eine Viehmarktbank besteht — was jedoch in keiner unserer Städte der Fall ist — wird diese die gegebene Vertreterin der Vereinigung sein. Denn sie kann vermöge ihrer sonstigen Tätigkeit eine umfassende Kontrolle bezüglich der Befolgung der erlassenen Vorschriften ausüben und die Versicherung mit geringen Verwaltungskosten durchführen, indem ihr Personal die betreffenden laufenden Arbeiten mit übernimmt.

Zur geordneten Durchführung der Versicherung und zur einigermaßen sicheren Festsetzung der den Schaden deckenden Prämien pflegen gewisse Normen die Grundlage zu bilden und in allen Statuten derartiger Versicherungsvereine auf Gegenseitigkeit wiederzukehren. So vor allem die Bestimmung, daß von den Mitgliedern sämtliche versicherungsfähige Schlachttiere versichert werden müssen, und daß die auf Grund der Voruntersuchung als krank erkannten sowie die stark abgemagerten Tiere von der Versicherung ausgeschlossen sind.

Der Karlsruher Schlachtviehversicherung, die sich auf Ochsen, Farren, Rinder und gutgenährte Kühe erstreckt, gehören sämtliche Innungsmitglieder an; nur diese und soferne sie Anlieferer von Häuten, Fellen und Fett sind, können der Vereinigung beitreten. Das zu versichernde Tier muß ganz oder wenigstens zum Teile Eigentum des betreffenden Mitgliedes sein. Für Tiere, welche sich im Mitbesitze eines Nichtmitgliedes befinden, ist die volle Prämie zu entrichten; jedoch wird im Falle der Beanstandung die satzungsgemäße Entschädigung nur für den Anteil des Mitgliedes gezahlt. Bei selbstgezogenen Schlachttieren oder solchen, deren Erwerbspreis den jeweiligen Marktwert ersichtlich übersteigt, wird der Wert vor der Schlachtung durch eine besondere Kommission festgesetzt. Erfolgt hiergegen binnen 24 Stunden Berufung, so entscheidet der Vorstand. Die Versicherung erlischt spätestens am achten Tage nach der Anmeldung bzw. mit der Freigabe des geschlachteten Tieres seitens des amtlichen Fleischbeschauers. Der Verein ersetzt außer dem durch amtliche Beanstandung des ganzen Tierkörpers oder einzelner Teile bis zu 10 kg entstehenden Verlust auch den Schaden, welcher sich durch Verenden eines bereits zur Versicherung angemeldeten Tieres im Schlachthofe noch vor der Schlachtung ergibt, vorausgesetzt, daß nicht grobes Verschulden an dem Tode vorliegt. Die Beiträge (Prämien) betragen, solange der Reservefonds nicht die satzungsgemäße Mindesthöhe von M. 3000.— erreicht hat, mindestens pro Stück: für Ochsen M. 2.--, Farren M. 2.—, Rinder M. 2.—, gutgenährte Kühe M. 5.—.[1]

In Mannheim hatte die Direktion des Schlachthofes bereits im Jahre 1892 den Versuch gemacht, eine Viehversicherung ent-

[1] Die Schlachtviehversicherung besteht erst seit Mai 1906, so daß nähere Angaben über den Geschäftsgang nicht zu erlangen waren.

weder als städtisches Institut oder im Betriebe einer Gesellschaft zu gründen. Als Vorbild für die erstere Form schwebte die vorzügliche kommunale Einrichtung in Leipzig vor. Jedoch mußte das Vorhaben wegen zu geringer Teilnahme fallen gelassen werden. So wurde die Versicherung durch zwei Agenturen auswärtiger Viehversicherungsvereine ausgeübt, welche z. B. im Jahre 1901 pro Woche etwa 120 Tiere in die Versicherung aufnahmen. Diese Verhältnisse änderten sich mit einem Schlage, als die Händler des Mannheimer Viehmarktes auf Grund eines Übereinkommens die bisher gegebene Währschaft ablehnten und vom 14. September 1903 ab Verkäufe von Schlachtvieh nur unter Ausschluß jeglicher Gewährleistung abschlossen. Einige Metzgermeister rieten zu Gegenmaßregeln, die aber im Hinblick auf die allgemeine, den Metzgern wenig günstige Marktlage kaum am Platze gewesen wären. Denn das Angebot in Großschlachtvieh blieb hinter dem Bedarfe zurück und die Preise standen auf einer zuvor kaum dagewesenen Höhe. So entschloß sich der Vorstand der Metzgerinnung, um den durch das Vorgehen der Händler drohenden Verlust von dem einzelnen Metzger abzuwenden, zur Einrichtung einer Schlachtviehversicherung, die am 1. Oktober 1903 ihre Tätigkeit aufnahm. Am Schlusse des ersten Geschäftsjahres gehörten ihr 130 Mitglieder der Metzgerinnung an. Man machte jedoch bald die Wahrnehmung, daß die geschaffene Institution den Händlern dazu diente, um in der Gattung »Kühe II. Sorte« die schlechtesten Qualitäten zur Versicherung unterzubringen. Um dem dadurch natürlich entstehenden Schaden zu entgehen, wurde beschlossen, minderwertiges Vieh von der Versicherung ganz auszuschließen. Die hauptsächlichsten für den Abschluß der Versicherung geltenden Bestimmungen sowie die Prämien[1] sind die gleichen wie in Karlsruhe. Als Entschädigung bei Beanstandungen wird gleichfalls der volle Erwerbspreis bzw. der durch die Kommission festgesetzte Versicherungswert bezahlt. Auch in Mannheim können nur Innungsmitglieder und Lieferanten der Fettschmelze dem Vereine beitreten. Im Anfange des ersten, vom 1. Oktober 1903 bis 30. September 1904 laufenden Geschäftsjahres untersagte das Großh. Bezirksamt den Weiterbetrieb in der bis-

[1] Mannheim unterscheidet nur zwei Sorten von Kühen: Sorte I zahlt M. 4.— Sorte II M. 5.— Prämie.

herigen Weise, weil die Versicherung eine Nebeneinrichtung der Fleischerinnung bilde und deshalb den über die privaten Versicherungen erlassenen reichsgesetzlichen Bestimmungen nicht entspräche. Jedoch wurde für die Zeit, in welcher die neuen Satzungen ausgearbeitet wurden, die provisorische Weiterführung gestattet. Vor Schluß des zweiten Geschäftsjahres — 28. Februar 1906 — erfolgte die Neukonstituierung des Versicherungsvereins auf Gegenseitigkeit nach Maßgabe der neuen Statuten. Von da ab fällt das Geschäftsjahr mit dem Kalenderjahr zusammen. Beim Vergleiche der beiden verflossenen Betriebsjahre muß man berücksichtigen, daß dieselben eine verschiedene Spanne Zeit umfassen. Das erste läuft vom 1. Oktober 1903 bis 30. September 1904, das zweite vom 1. Oktober 1904 bis 28. Februar 1906. Die Ergebnisse waren folgende:

Gattung	Versicherte Tiere		Prämien-Einnahme		Es wurden von der Fleischbeschau überwiesen: an die Freibank		an die Abdeckerei: ganze Tiere		an die Abdeckerei: Eingeweide		Entschädigung an die Mitglieder	
	I	II	I	II	I	II	I	II	I	II	I	II
	Stück	Stück	ℳ	ℳ	St.	St.	St.	St.	ℳ	ℳ	ℳ	ℳ
Ochsen . .	5540	7543	11 080	15 086	11	24	—	2	1796	2194	5 965	12 899
Rinder . .	3950	7340	7 900	14 680	30	51	—	3	575	1353	10 229	18 644
Farren . .	1199	2116	2 398	4 232	2	12	—	2	268	323	1 166	5 793
Kühe I . .	202	44	808	176	4	—	2	—	63	—	2 160	—
Kühe II .	164	1163	1 148	5 815	8	13	7	—	117	773	3 434	6 902
Summe .	11 055	18 206	23 334	39 989	55	100	9	7	2819	4643	22 954	44 238

Leider sind die aus der Verwertung der beanstandeten Tiere und konfiszierten Eingeweide erzielten Summen aus den Berichten nicht ersichtlich. Immerhin zeigt die obige Aufstellung, daß sich der Status im zweiten Geschäftsjahre infolge des gesteigerten Wertes der zu ersetzenden Tiere verschlechtert hat. Denn die Entschädigungen sind stärker als die Anzahl der versicherten Tiere gewachsen; sie haben sich nahezu verdoppelt. Während im ersten

Jahre allein die Prämieneinnahme ohne Berücksichtigung der für die beanstandeten Tiere erzielten Summe ein Plus über die an die Mitglieder gezahlten Entschädigungen aufweist, zeigt das zweite Geschäftsjahr ein ziemlich erhebliches Manko. Daß von den im zweiten Jahre in bedeutend höherer Anzahl versicherten Kühen keine einzige der Abdeckerei und nur ein Stück mehr der Freibank überwiesen wurde, ist ohne Zweifel auf die erhöhte Vorsicht bei der Aufnahme in die Versicherung zurückzuführen.

In Ludwigshafen gehören der Vereinigung für Schlachtviehversicherung ungefähr 50 Metzger, für welche gleichfalls die Mitgliedschaft der dortigen Innung und der Mannheimer Fettschmelze Vorbedingung ist, an. Versichert werden alle Arten von Rindvieh, von Kühen jedoch nur solche, deren Fleisch als Rindfleisch um den Ladenpreis verkauft werden kann. Tiere, welche von einem Mitgliede des Vereins mit einem Nichtmitgliede auf gemeinsame Rechnung geschlachtet werden, sowie sogenannte »Wurstkühe« sind von der Versicherung ausgeschlossen. Die Prämien betragen für Ochsen M. 4, Fassel M. 3, Stiere M. 3, zahnige Kühe M. 4, andere Kühe M. 5, Rinder M. 3.

Bei an Milzbrand erkranktem oder von einer anderen Seuche befallenem Vieh, für welches der Staat Entschädigung leistet, wird nur die Differenz zwischen Ankaufspreis und Staatsentschädigung bezahlt. Für einzelne Teile werden vergütet:

Entferntes Fleisch pro Pfd.:	Der jeweilige Ladenpreis:
Leber	pro Pfd. M. —.60
(Höchstgewicht 10 Pfd. bei	M. 3.— Vers.-Gebühr
» 15 » »	» 4.— u. mehr Vers.-Gebühr)
Herz	pro Pfd. M. —.50
Lunge	» » » —.30
Magen, Därme usw.	bis zu » 5.—
Zunge	» » » 4.—

Aus dem Überschusse des Vereinsvermögens ist zunächst ein Reservefonds in Höhe von M. 5000 zu bilden. Weitere Überschüsse gelangen im Verhältnis der im Vorjahre gezahlten Prämien zur Verteilung unter die Mitglieder. Die Erhebung von Nachschüssen ist zulässig, sofern das Vereinsvermögen zur Deckung der entstandenen Verbindlichkeiten nicht ausreicht, und der Reservefonds auf M. 2500 zusammengeschmolzen ist.

5. Kapitel.

Die Süddeutsche Fettschmelze e. G. m. b. H.

Die Süddeutsche Fettschmelze in Mannheim, deren Bedeutung, nicht nur für die Metzger Mannheims, sondern auch für die von Karlsruhe, Ludwigshafen und der anderen umliegenden Städte, die Besprechung in einem eigenen Kapitel rechtfertigt, ist in Form einer Produktivgenossenschaft gegründet. Sie macht sich die Verwertung von Rohtalg, Häuten, Fellen und ähnlichen Artikeln sowie die Beteiligung an verwandten Unternehmungen zur Aufgabe. Mitglied der Genossenschaft kann jeder einer Innung oder dem Deutschen Fleischerverbande angehörende Metzgermeister werden. Der Geschäftsbetrieb ist jedoch nicht auf die Mitglieder beschränkt.

Die Haftpflicht für die Verbindlichkeiten der Vereinigung ist sowohl dieser wie auch unmittelbar den Gläubigern gegenüber auf je M. 100 festgesetzt. Jedes Mitglied ist bei einer Konventionalstrafe von M. 100 im Falle des Zuwiderhandelns verpflichtet, sämtlichen durch seine Schlachtungen erzielten Rohtalg, mit alleiniger Ausnahme des im eigenen Geschäfte zum Rohverkauf im Kleinen gebrauchten, an die Genossenschaft zu den jeweilig vom Vorstand und Aufsichtsrat bestimmten Preisen abzuführen. Für Häute und Felle besteht diese Vorschrift nicht offiziell, jedoch ist auch in diesem Artikel die Vereinigung in überwiegendem Maße die Zentralsammelstelle.

Die Vorteile eines derartigen genossenschaftlichen Zusammenschlusses treten klar zutage. Bei den sich steigernden hohen Einkaufspreisen für Schlachtvieh, die eine stetige Gewinnverminderung für die Metzger in sich schließen, wird es immer notwendiger, die möglichst vorteilhafte Verwendung der Nebenprodukte anzustreben. Diese wird aber am besten in einem Zentralpunkte erzielt, wo der Ware genaue Behandlung und Sortierung, damit also erst der richtige Wert verschafft wird. Besonders beim Fette, welches infolge der schwankenden Schweinepreise, der großen Konkurrenz Amerikas und des bedeutenden Angebotes der verschiedensten Pflanzenfette unter der jeweiligen Konjunktur stark zu leiden hatte, hat sich ein bemerkenswerter Umschwung zum Bessern gezeigt. Denn die von der Genossen-

schaft an die Metzger gezahlten Fettpreise haben sich auf einer Höhe gehalten, die vor Bestehen der Vereinigung kaum in den besten Jahren erreicht wurde. Der Wunsch nach einer umfassenderen und alle Landesteile verbindenden Zusammenschlusse seitens der Genossenschaften, welche sich mit der Verwertung der Nebenprodukte aus dem Fleischereibetriebe befassen, hat zur Gründung zweier Verbände geführt, denen auch die Süddeutsche Fettschmelze angehört. Der erstere, der Verband deutscher Feintalgschmelzen, wurde unter Mitwirkung der Mehrzahl der Schmelzen begründet. Er sucht den Verkauf in einer Hand, nämlich der Geschäftsstelle Leipzig, zu vereinigen, schaltet dadurch die Konkurrenz der einzelnen Schmelzen untereinander aus und garantiert infolgedessen, weil ein Drücken der Preise fortfällt, eine größere Stetigkeit des Marktes als vorher. Auch ermöglicht er eine Reduzierung der ziemlich hohen Verkaufsspesen, welche vorher von jeder einzelnen Schmelze getragen werden mußten.

Der Verband deutscher Häuteverwertungs-Vereinigungen verfolgt ähnliche Ziele, engeren Anschluß der einzelnen Vereinigungen, einheitliche Ausgestaltung der geschäftlichen Übungen und Verkaufsbedingungen, gleichartige Behandlung der Häute, gleichmäßige Berechnung des Salzgeldes und Verringerungen der Geschäftsunkosten.

Vor dem 1. Januar 1899 waren das gesamte Haut- und Fettgeschäft sowie die damit verbundenen Nebenarbeiten der Schlachthausverwaltung unterstellt. Mit diesem Termine ging der ganze Betrieb auf die »Freie Vereinigung für Haut- und Fettverwertung,« die Vorgängerin der Süddeutschen Fettschmelze, über. In dem neuen Schlachthofgebäude wurde für letztere ein eigener Rohbau erstellt und vorläufig auf die Dauer von 30 Jahren vermietet. Die innere Ausstattung und die nach dem Stande der modernen Technik notwendigen maschinellen Einrichtungen wie Schmelzkessel mit Rührwerken, Talgschneidemaschinen, Trockengestelle, Klärkessel und ein Autoklav zum Schmelzen mit direktem Dampfe wurden von der Mieterin auf eigene Kosten angeschafft. Das erforderliche Wasser und der zum Schmelzbetriebe notwendige Dampf werden vom Schlachthofe gegen Vergütung geliefert.

Die Eröffnung der Anlage erfolgte am 15. April 1901.

Die Entwicklung des Geschäftsumsatzes in den Jahren 1903, 1904 und 1905 zeigt folgende Zusammenstellung:

Jahr	Zahl der Mitglieder	Haftsumme	Eingang der			
			Häute		Hammelfelle	
			Stück	Gesamtbetrag	Stück	Gesamtbetrag
		ℳ		ℳ		ℳ
1903	157	58 100	29 054	1 060 785,78	3680	13 059,10
1904	159	58 600	30 956	1 176 222,09	4698	17 056,16
1905	163	58 000	36 415	1 419 921,53	5671	24 153,—

Jahr	Eingang der Kalbfelle		Angeliefertes Rohfett		Brutto-gewinn	Rein-gewinn
	Stück	Gesamtbetrag	kg	Betrag		
		ℳ		ℳ	ℳ	ℳ
1903	41 243	290 968,50	843 952,5	426 988,03	129 156,05	39 899,67
1904	42 979	313 953,05	860 443,—	357 093,10	131 283,05	36 016,62
1905	46 279	380 342,—	778 737,5	380 710,87	138 767,32	42 985,01

Durchweg ist eine Steigerung des Umsatzes in Häuten und Fellen zu verzeichnen. Nur das Rohfett zeigt aus den schon angeführten Gründen Schwankungen, die sich im Jahre 1904 auch in der Verminderung des Reingewinnes bemerkbar machen. Jedoch zeigt 1905 bereits eine beachtenswerte Besserung, die allem Anscheine nach auch 1906 anhalten wird.

Die Süddeutsche Fettschmelze, zu deren Lieferanten, wie schon bemerkt, auch die Karlsruher und Ludwigshafener Metzger zählen, hat die bei der Gründung in sie gesetzten Hoffnungen durchaus erfüllt und mit Erfolg einen der Wege zur Selbsthilfe beschritten, auf welchen dem Metzgergewerbe über die gegenwärtigen schwierigen Verhältnisse hinweggeholfen werden kann.

6. Kapitel.

Die Viehhändler und Metzger sowie deren Kreditverhältnisse.

Die alte Regel, daß sich in einem Gewerbezweige um so mehr vermittelnde Zwischenglieder einschieben, je komplizierter und un-

übersichtlicher die Marktverhältnisse in dem fraglichen Artikel sich gestalten, gilt auch für die Organisation des Fleisch- und Viehhandels. Auf dem Lande und in kleineren Städten vermittelt nur der Metzger den Verkehr zwischen dem Produzenten und dem Konsumenten und er wird es in um so befriedigenderer Weise tun können, je kleiner der Versorgungsrayon ist. Auch in größeren Städten ist diese Art der Fleischversorgung noch durchaus nicht ausgeschaltet. Sie muß aber in demselben Maße zurücktreten, als die Versorgungsbezirke sich erweitern. Für den Metzger ist es mit wachsenden Schwierigkeiten verknüpft, seinen Bedarf in den Ställen der Umgegend aufzukaufen und einen erheblichen Teil seiner Zeit auf der Landstraße zu verbringen. Andererseits ist der Landwirt seiner ganzen Veranlagung nach nicht geeignet, als Verkäufer auf dem Markte aufzutreten. Der Zutrieb des Viehes zum Markte für eigene Rechnung bringt ihm von vorneherein einen Verlust an Lebendgewicht und überdies das Risiko, die Tiere im Falle des Nichtverkaufs zurücktransportieren zu müssen. Er kennt ferner nicht die Marktverhältnisse und auch nicht die Metzger, die gerade die von ihm angebotenen Vieharten und Qualitäten benötigen. Hier greift nun mit Erfolg der Händler ein. Durch seine jahrelange Erfahrung kennt er die Bezugsquellen und Absatzorte, die verschiedenen Handelsusancen wie die Wünsche seiner Kunden und übernimmt die Regelung zwischen Angebot und Nachfrage, natürlich gegen einen entsprechenden Gewinn für sich selbst. Wie die Verhältnisse nun einmal liegen, ist er — besonders in Süddeutschland, wo Genossenschaften zum gemeinsamen Bezuge von Schlachtvieh keine nennenswerten Erfolge zu verzeichnen haben — ein unentbehrliches Glied in der Kette der Mittelspersonen geworden, welches auch volkswirtschaftlich seine volle Berechtigung hat. Denn es erspart den übrigen Beteiligten Zeit und Mühe. Schon hierdurch ist ein angemessener Gewinn des Händlers berechtigt, zumal er nur zum Teil aus höheren Preisen herrührt, zum Teil aber auf die Verminderung der Spesen, z. B. der Transportkosten bei Sammelladungen, zurückzuführen ist.

Als weitere Zwischenglieder treten in den Großstädten die Engrosschlächter und die Kommissionäre auf. Auf erstere ist gewöhnlich der Anfänger und nicht kapitalkräftige Metzger angewiesen, der mangels genügender Erfahrung das Risiko des Ankaufes lebender Tiere nicht auf sich nehmen will oder die

Kosten, wie sie durch Benutzung des Schlachthauses, das Halten von Gesellen u. dgl. entstehen, zu ersparen sucht, indem er die geschlachteten und zur Verarbeitung fertigen Tiere vom Engrosschlächter bezieht. Natürlich wird er für die ihm ersparte Mühe im Preise einen Aufschlag bewilligen müssen, der sich aber meist unter den Kosten bewegen wird, die ihm selbst im Kleinbetriebe erwachsen wären.

Der Kommissionär ist der Vertrauensmann des Händlers und des Metzgers, die sich bei der wachsenden Unübersichtlichkeit des Marktes nicht mehr direkt zu finden wissen. Am besten wird er seine Mission erfüllen, wenn er die Abschlüsse gegen eine feste Provision vermittelt, somit an hohen Preisen kein Interesse hat und selbst keine Geschäfte auf eigene Rechnung treibt, also reine Mittelsperson bleibt. Allerdings ist diese Form des Kommissionshandels durchaus nicht die vorherrschende. Meist spielt der Kommissionär sowohl dem Händler als auch dem Metzger gegenüber eine wichtige Rolle als Kreditgeber, die nur in Städten mit einer Viehmarktbank auf diese, soweit die Kreditgewährung an Metzger in Frage kommt, übergeht.

Es tut der Bedeutung des Kommissionärs als kapitalgewährendes Element keinen Abbruch, wenn man behauptet, daß das Vordringen der Viehmarktbank in der angedeuteten Richtung von Vorteil für den schwächeren Teil, die Metzger, sein wird.

In unseren drei Städten liegt der gesamte Vieh- und Fleischhandel in den Händen der Händler und Metzger. Engrosschlächter und Kommissionäre im eigentlichen Sinne sind noch nicht vorhanden. In Mannheim nennen sich zwar einige Händler »Viehkommissionäre« und betätigen sich, neben ihrem eigentlichen Handelsgeschäfte, als Vermittler gegen Provision. Aber sie zeigen doch noch nicht die reinen Merkmale des Kommissionärs der Großstädte, wie z. B. Berlins und Breslaus. Allerdings zeigt sich auch hierin bereits Mannheim als werdende Großstadt, daß die Anzeichen einer Mischung zwischen Händler und Kommissionär aufzutauchen beginnen. Vor allem ist dieser Vorgang im Schweinehandel zu beobachten.

In Karlsruhe betreiben ungefähr 120 Metzger selbständig das Gewerbe, davon gehören 115 der Innung an. Als Händler sind ungefähr 30 Geschäftsleute tätig, welche zum überwiegenden Teile am Orte ansässig sind. In Mannheim gehören sämtliche

Metzgermeister, 159 an Zahl, der freien Innung an. Außerdem üben noch 6 Mann das Handwerk als sogenannte »Kopfschlächter,« also als rein technische Gehilfen, aus. Die Zahl der regelmäßig auf dem Viehhofe verkehrenden Händler beträgt ungefähr 150, davon nehmen etwa 50 die Stallungen als Unterkunftsort für ihr Vieh während der Nacht in Anspruch. Die übrigen, welche teils in der Umgegend, teils aber auch in entfernteren Städten wohnen, bringen die Tiere direkt zu Markte. Die Ludwigshafener Innung umfaßt ungefähr 70 Mitglieder. Die Zahl der Händler ist nur gering. Soweit der Metzger nicht selbst sein Schlachtvieh auf dem Mannheimer Markte ersteht, was zum überwiegenden Teile der Fall ist, vermitteln einige Mannheimer Händler den Bezug. Die Schweine norddeutschen Ursprungs werden teils direkt, teils über Mannheim durch einige wenige Ludwigshafener Händler bezogen. Jedoch haben sich einige größere Metzger bezüglich der benötigten Schweine von den Händlern emanzipiert und decken ihren Bedarf unter Umgehung der Händler direkt in den Produktionsländern, vor allem in Norddeutschland. Auch in Mannheim und Karlsruhe ist diese Gepflogenheit vereinzelt zu beobachten.

Es ist eine weitverbreitete Annahme, daß auch die Metzger an der gegenwärtigen Steigerung der Fleischpreise nicht unbeteiligt sind oder daß sie doch wenigstens dabei ihr Schäfchen scheren. Aber diese vorgefaßte Meinung hält einer näheren Untersuchung nicht stand. Im Gegenteil, das Metzgergewerbe leidet unter den gegenwärtigen Verhältnissen an einer Depression, wie sie schwerer kaum gedacht werden kann. Das bestätigen alle unparteiischen Sachverständigen wie Schlachthofdirektoren und Tierärzte, das zeigen aber auch die Konkurslisten, in denen Angehörige dieses Gewerbes in wachsender Anzahl wiederkehren. Denn der Metzger muß, eine im Zwischenhandel häufig zu beobachtende Erscheinung, bei steigenden Preisen eine Verminderung des Nutzens auf sich nehmen, um einer allzugroßen Einschränkung des Bedarfes vorzubeugen. Kein Wunder, wenn er dann in Zeiten sinkender Viehpreise die Fleischpreise noch eine Zeitlang auf der alten Höhe zu halten bestrebt ist, um sich für den vorher entgangenen Profit zu entschädigen.

Schon in normalen Zeiten ist der erfolgreiche Betrieb eines Metzgergeschäftes von den verschiedensten Faktoren beeinflußt und setzt Erfahrung sowie spezielle Fachkenntnisse voraus,

wie sie nur der tüchtige Meister in langen Jahren der Praxis, wobei ihm Lehrgeld auch nicht erspart bleibt, erwerben kann. Von hoher Wichtigkeit ist der Einkauf des Rohmaterials, also des lebenden Viehes. Das erhellt allein aus der Tatsache, daß $^2/_3$ der Einnahmen nur den Ersatz für die gezahlten Auslagen bildet.[1] Die richtige Schätzung des lebenden Tieres, seiner Qualität und des sich hieraus ergebenden Fleischgewichtes ist Vorbedingung für den Metzger, wenn er nicht mit Verlust arbeiten will. Ein weiteres Moment bildet das notwendige Vorhandensein eines verhältnismäßig großen Anlage- und Betriebskapitales, welches bei dem Schweineschlächter noch größer als bei dem Rindermetzger sein muß. Denn während sich bei dem letzteren die einzelnen Manipulationen auf den Einkauf, die Schlachtung, Zerteilung, sowie Verkauf der einzelnen Teile beschränken und dadurch einen rascheren Umsatz sowie das schnellere Zurückströmen des kleineren Kapitales ermöglichen, liegt bei dem Schweinemetzger der Schwerpunkt in der Verarbeitung des Fleisches. Diese bedingt aber die Anschaffung komplizierter und teurer Maschinen sowie das Halten eines größeren Arbeiterpersonals. Das zum großen Teile aus Räucher- und Dauerwaren bestehende Produkt wird meist nicht sofort abgesetzt und erstattet erst nach längerer Frist die Auslagen. Naturgemäß ist auch hier wie überall der kapitalkräftige Meister dem mit geringen Betriebsmitteln und mit Kredit arbeitenden Konkurrenten überlegen. Ihm stehen bei seinem großen Bedarfe und durch die Barzahlung die besten und der geringeren Abfälle wegen billigsten Qualitäten zur Verfügung; er kann die günstige Marktlage weit intensiver ausnützen als sein minder glücklicher Kollege, der kaum seinen Bedarf decken kann und mit der Ware vorlieb nehmen muß, die ihm der Händler, der meist zugleich sein Gläubiger ist, zukommen läßt. Diese Umstände zeitigen vielfach ein Verschwinden des selbständigen kleinen Metzgers in den Großstädten. Die Großmetzger überziehen die Stadt mit einem Netze von Filialen oder nur anscheinend selbständigen Geschäften, in welchen der Inhaber nur Angestellter, nur Distributeur des Fleisches ist. In der gleichen Richtung wirkt auch der sich ändernde Geschmack des Publikums und die zunehmende Neigung, Wurst- und Dauerwaren aus ganz bestimmten

[1] Rothe, Das deutsche Fleischgewerbe in Conrads Abhandlg. Bd. XXXII. S. 45.

Landesteilen und Städten zu bevorzugen. Dadurch vollzieht sich beim Metzger eine Umwandlung vom technischen Verfertiger zum reinen Kleinhändler, für dessen Umsatz nur die kaufmännischen Fähigkeiten und die Größe des Kapitals maßgebend sind.

Es ist nicht zuviel gesagt, wenn man behauptet, daß bei den heutigen Verhältnissen nur der größere Metzger auf seine Kosten kommt. Der kleinere Meister befindet sich entweder mangels geregelter Buchführung und Aufzeichnungen bezüglich des Standes seines Geschäftes in einer Selbsttäuschung oder er schlägt sich in der Hoffnung auf bessere Zeiten mühsam durch. Nach den uns von durchaus glaubhafter Seite gemachten Angaben sind die Generalunkosten im Metzgereibetriebe von ca. 8% auf ca. 15—16% gestiegen; es leuchtet auch ohne weiteres ein, wenn wir die erhöhten Ansprüche des Publikums in betreff Bedienung, Ausstattung des Ladens usw. sowie die gesteigerten Löhne berücksichtigen. Auch der Umstand, daß die modernen Schlachthäuser außerhalb oder doch an der Peripherie der Stadt gelegen sind und dadurch die Anschaffung von Pferd und Wagen sowie erheblichen Zeitverlust bedingen, fällt ins Gewicht. Auf die Konkurrenz, die dem Metzgergewerbe in immer erheblicherem Maße durch die Delikateß- und Spezialaufschnittgeschäfte erwächst und zur Verschlimmerung der Lage beiträgt, sei nur nebenbei verwiesen.

Alle diese Tatsachen sind bei der Beurteilung des gegenwärtigen Standes des Metzgergewerbes von schwerwiegender Bedeutung und sie leiten uns unwillkürlich auf ein naheliegendes Gebiet, die Betrachtung der Kreditverhältnisse über. Allerdings stößt die eingehende Untersuchung derselben auf dem Karlsruher und Mannheimer Platze — wobei Ludwigshafen inbegriffen ist — auf besondere Schwierigkeiten, denn weder Händler noch Metzger sind sehr geneigt, sich in die Karten sehen zu lassen und rückhaltlose Angaben zu machen. Viel offensichtlicher liegen die Verhältnisse in den Großstädten, welche zur Regelung des Kredites eine Viehmarktbank besitzen, wie z. B. Berlin und Magdeburg. Über die Tätigkeit eines solchen Institutes an letzterem Platze gibt Neugebauer[1] eine eingehende Schilderung. Es ist verwunderlich, daß auch in dem für die Fleischversorgung ganz Süddeutschlands tonangebenden Mannheim eine derartige Einrich-

[1] Die Fleischversorgung der Stadt Magdeburg, Heidelberger Dissertation 1906.

tung noch nicht besteht. Denn eine Viehmarktbank ist in erster Linie ein dem Gesamtinteresse dienendes Unternehmen. Erst in zweiter Linie ist sie Erwerbsgesellschaft. Sie übernimmt die Valutaregulierung zwischen dem Metzger einerseits, dem Händler bzw. Kommissionär andererseits und schaltet dadurch die Kreditgewährung der letzteren mit ihren für den Metzger vielfach unheilvollen Folgen aus. Von der richtigen Voraussetzung ausgehend, daß der kleinere Meister den Preis für das gekaufte Vieh erst erlegen kann, nachdem er die einzelnen und verarbeiteten Teile wieder abgesetzt hat, gewährt sie ihm einen meist zinsfreien Kredit von 14 Tagen bis drei Wochen, während sie den Gläubiger aus eigenen Mitteln sofort befriedigt. Das hieraus für die Bank entstehende Risiko trägt sie selbst und sie kann es auch bei geordneter Geschäftsführung, da sie durch den regelmäßigen Verkehr mit den Metzgern genau über deren Zahlungsfähigkeit und Geschäftsgebaren orientiert ist. Ihr Gewinn besteht in einer mäßigen, auf den Umsatz in Anrechnung gebrachten Provision.

Für unsere Verhältnisse kommt nur die Schilderung der Kreditbeziehungen zwischen Landwirten, Händlern und Metzgern in Betracht. Der Händler verschafft sich den benötigten Viehstapel, indem er selbst im Lande umherreist und mit den Bauern direkt in Verbindung tritt. Gute Dienste leisten ihm auch die zahlreichen, in den Ortschaften ansässigen kleinen christlichen und jüdischen Händler (»Schmuser«), die natürlich die örtlichen Bezugsquellen genau kennen und ihm manches Stück zuführen. Gewöhnlich werden dann die so erstandenen Tiere zu kleineren oder größeren Trupps vereinigt und per Bahn dem Markte zugeführt. Für den Bezug des außerbadischen und außerbayrischen Viehes, welches, wie wir später sehen werden, einen sehr erheblichen Prozentsatz der zugetriebenen Tiere ausmacht, sind Geschäftsfreunde oder auch formell angestellte Aufkäufer tätig. Die Käufe finden fast ausnahmslos nur gegen Barzahlung statt, für Baden und überhaupt ganz Süddeutschland kann man sagen ohne jede Ausnahme. Ganz abgesehen davon, daß der Produzent bei den jetzigen Zuständen das Heft in der Hand hat und bei dem Mangel an Vieh unter den kapitalkräftigen Käufern die Auswahl treffen kann, könnte sich auch der kleine süddeutsche Bauer auf eine Kreditgewährung gar nicht einlassen. Dem stehen schon die eigenen Verbindlichkeiten und laufenden Ausgaben wie Hypotheken- und Personal-

kreditzinsen hindernd im Wege. Auch der umgekehrte, in Norddeutschland häufig beobachtete Fall, daß der Händler beim Landwirte eine größere Anzahl Vieh auf Abruf kauft und einen größeren Vorschuß darauf gewährt, somit zum Gläubiger wird, ist ziemlich ausgeschlossen, da die Lieferanten durchweg aus kleinen Bauern bestehen, die nur wenige Stück Vieh im Stalle haben.

Auch bei der Geschäftsabwicklung zwischen Händler und Metzger soll vorschriftsmäßig Barregulierung erfolgen. So schreibt z. B. der § 3 der für den Mannheimer Viehhof geltenden Handelsgebräuche vor:

> «Beim Kaufabschlusse hat die Zahlung in bar zu erfolgen. Wird der Kaufpreis gestundet, so ist derselbe bei Schlachtvieh nach Umfluß von 8 Tagen .... mit 4 % zu verzinsen. Der gestundete Kaufpreis, bei dem keine Zeit verabredet wurde, ist bei Schlachtvieh am nächsten Markttage .... bereits vor Eröffnung des Marktes zu bezahlen.»

Aber von allen Händlern wird einstimmig zugegeben, daß diese Bestimmungen vielfach nur auf dem Papier stehen, und daß häufig eine umfangreiche Kreditgewährung eintreten muß. Bei dem Großvieh wird noch verhältnismäßig mehr auf Barzahlung oder baldige Regulierung gedrungen; dagegen ist bei Kleinvieh, insbesondere Schweinen, das Borgen die Regel. Die Ansicht, die uns gegenüber ein Schweinehändler vertrat, daß der innerhalb 8 Tagen bis 3 Wochen zahlende Metzger noch als Barzahler anzusehen sei, scheint allgemein verbreitet.

Es ist natürlich unmöglich, an konkretem Beispiele zu zeigen, wie weit die Verschuldung der einzelnen Metzger geht, aber zwei Grundtatsachen sind aus diesen Verhältnissen ohne weiteres abzuleiten. Einmal verliert der Metzger jede Übersicht über seine Geschäftslage, zweitens kann die finanzielle Abhängigkeit von seinem Lieferanten für ihn nicht von Vorteil sein. Der Händler muß sich durch Preiszuschlag eine Risikoprämie sichern, die den kleinen Metzger noch mehr ins Hintertreffen bringt, ganz abgesehen davon, daß ihm die Möglichkeit, bei der Deckung seines Bedarfes auch andere Händler außer seinen Gläubigern hinzuzuziehen, abgeschnitten ist.

Die Gesundung des Marktes und die Unabhängigkeit von den Händlern könnte durch die Errichtung einer Viehmarktbank durchgeführt werden; es wäre ohne Zweifel als ein erfreulicher

Fortschritt zu bezeichnen, wenn Karlsruhe und Mannheim dem in dieser Hinsicht von anderen Städten gegebenen guten Beispiele folgen würden.

7. Kapitel.

Der Verkehr in lebendem Vieh.

Die Preisfestsetzung für die lebende Ware kann nach drei Gesichtspunkten erfolgen: nach Lebendgewicht, nach Schlachtgewicht und pro Stück. Alle drei Arten kommen auf dem Karlsruher und Mannheimer Markt vor.

Die verschiedene Handhabung in der Preisnotierung setzt naturgemäß einer Beurteilung der Preislagen auf den verschiedenen Märkten und damit einem Vergleiche zwischen denselben bedeutende Schwierigkeiten entgegen. Die Wichtigkeit, welche eine einheitliche Regelung der Schlachtviehpreise für den Handel und Geschäftsverkehr hätte, führte in den letzten 15 Jahren zu verschiedentlichen Verhandlungen zwischen den Interessenten. Leider haben dieselben nicht den nachhaltigen, im Interesse der übersichtlicheren Marktlage wünschenswerten Erfolg gehabt. Denn auch die im Jahre 1896 zu Berlin von Delegierten der deutschen Städte mit den Vertretern des Deutschen Landwirtschaftsrates sowie des Viehhandels und des Metzgergewerbes gepflogenen Verhandlungen, welche die allgemeine Einführung des Schlachtgewichtshandels bezweckten, haben keinen nachhaltigen Einfluß gehabt. Gerade in diesen Tagen wird von den Landwirten ein erneuter Vorstoß zugunsten des Lebendgewichtshandels gemacht.

Alle Viehproduzenten treten nämlich einmütig für die zwangsweise Notierung nach Lebendgewicht ein, was natürlich auch den Handel nach Lebendgewicht mit Wiegezwang nach sich ziehen würde. Als Argument führen sie an, daß nur dieser ihren Interessen entspreche und dem einzelnen eine Beurteilung der Preise gestatte, indem eine sichere Unterlage für die Preisforderung geschaffen werde.

Demgegenüber bezeichnen die Metzger den Lebendgewichtshandel als unsicher für Käufer und Verkäufer, als unrationell für Metzger wie Konsumenten und als zu verführerisch zur Vornahme unreeller Manipulationen, wie sie allerdings häufig genug durch starkes Füttern und Tränken der Tiere vor dem Wiegen vor-

kommen. Es ist nicht zu leugnen, daß die Landwirte ein Hauptmoment bei ihrer Forderung übersehen, nämlich daß die Feststellung des Lebendgewichtes nur einen Faktor zur möglichst sicheren Wertermittlung bildet, während andere, sehr maßgebende Punkte, wie Rasse, Alter, Mastzustand, Verhältnis der Knochen und des Bauchumfanges zur Masse des Muskelfleisches, ganz unberücksichtigt bleiben Auch für die Schlachthöfe würde sich die offizielle Einführung des Wiegezwanges für lebendes Vieh durch gesteigerte Ausgaben, wie Anschaffung von Wagen und Vergrößerung des Personals, unangenehm bemerkbar machen. Und auch dann wäre noch sehr zweifelhaft, ob die mit gesetzlichem Zwange und mit erheblichen Kosten geschaffene Einrichtung das erstrebte Resultat haben würde. Als Beleg hierfür seien die reichsländischen Städte Straßburg, Metz und Mülhausen angeführt. Diese »besitzen infolge ihres von Napoleon herstammenden, nach Lebendgewicht berechneten Oktrois auf Schlachtvieh bereits alle die Einrichtungen, die nach Einführung des Wiege- und Schlußscheinzwanges alle Städte in ihren Viehhöfen treffen müßten«.[1]

Und trotz dieser günstigen Vorbedingungen hat sich dort der Lebendgewichtshandel keineswegs allgemein eingebürgert, was doch wohl als sicher anzunehmen wäre, wenn er bedeutende Vorteile bieten würde. So wird wohl auch der neuerdings von den Landwirten gemachte Versuch, den Wiegezwang und damit den allgemeinen Handel nach Lebendgewicht auf Grund von Schlußscheinen, auf welchen das Gewicht und der Preis vermerkt sind, durchzuführen, resultatlos verlaufen. Ein vor Jahren seitens des Badischen Landwirtschaftsrates an die Großherzogliche Regierung gerichtetes Ersuchen,[2] »dahin zu wirken, daß der Handel auf den badischen Viehmärkten nach Lebendgewicht, sowohl bei Schlachtvieh als auch bei Magervieh, angestrebt werde und in den Marktordnungen einheitliche Normen für die Preisnotierungen nach Lebendgewicht unter Heranziehung von Vertretern des landwirtschaftlichen Interesses vorgeschrieben werden«, hatte schon damals nicht den gewünschten Erfolg gehabt.

Die Metzger erklären den Handel nach Schlachtgewicht, sofern das Gewicht die Grundlage der Preisfestsetzung abgeben

[1] Deutsche Schlacht- und Vichhof-Zeitung, 6. Jahrg., Nr. 44, S. 677.

[2] Verwaltungsbericht über den Schlacht- und Viehhof in Mannheim für das Jahr 1901 S. 15.

soll, für den allein zulässigen und führen als Argument die schon berührte Wichtigkeit der Qualität, die das Verhältnis zwischen Lebend- und Schlachtgewicht stark beeinflusse, ins Feld. Voraussetzung für die Reellität dieser Art des Handels ist natürlich, daß der Begriff »Schlachtgewicht« in einer städtischen Wiegeordnung genau festgelegt ist, und daß die Regelung der Verwiegung auch das Interesse des abwesenden Händlers nach jeder Richtung hin wahrt. Diese Bedingungen werden auch in allen Städten, in welchen nach Schlachtgewicht gehandelt wird, erfüllt.

Die Mannheimer Wiegeordnung, von der die Karlsruher und Ludwigshafener Bestimmungen nur unerheblich abweichen, bestimmt als die zum Zwecke der Ermittlung des Schlachtgewichtes bei dem Ausschlachten und vor der Verwiegung zu trennenden Teile folgende:

Bei Rindern: Die Haut ohne Fleisch und Fett, den Kopf ohne Halsfleisch sowie die Füße im unteren Gelenk der Fußwurzel, die Organe der Brust-, Bauch- und Beckenhöhle mit den anhaftenden Fettpolstern sowie den Fleisch- und Talgnieren, die an der Wirbelsäule und dem vorderen Teile der Brusthöhle gelegenen Blutgefäße mit anhaftenden Geweben und dem sehnigen Teile des Zwerchfelles, das Rückenmark und noch einige kleinere Teile.

Bei Kälbern: Das Fell nebst Füßen, den Kopf und die Eingeweide, jedoch mit Ausnahme der Nieren, mit den oben erwähnten Beschränkungen. Bei Verwiegungen im Felle, jedoch ohne Kopfteil des Felles, kommen 12 %, mit sogenanntem Kopffell 14 % in Abzug.

Bei Schafen: Die bei den Kälbern erwähnten Teile mit den Nieren und Nierenfett.

Bei Schweinen: Die Eingeweide nebst Zunge, Luftröhre und Schlund ohne Nieren und Schmer sowie einige unbedeutende Gliedmaßen, wie Ohren, Augen usw.

Die Gewichtsermittlung hat in ganzen oder halben, bei den Rindern in ganzen, halben oder viertel, bei Kälbern und Schafen in ganzen Tieren zu erfolgen. Erfolgt die Feststellung des Schlachtgewichtes innerhalb drei Stunden nach der Schlachtung, so sind je nach der Tiergattung 2—3 % »Warmgewicht« abzuziehen.

Städtische Wiegemeister überwachen streng die Durchführung der erlassenen Vorschriften. Nur sie nehmen die amtlichen und damit für Käufer wie Verkäufer verbindlichen Verwiegungen vor.

Das Verhältnis des Schlachtgewichtes zum Lebendgewicht beträgt ungefähr für mittlere Qualität in Prozenten:[1]

Bei	Ochsen	50,5—54 %
»	Farren	53,3—56,6 »
»	Kühen	45,3—49,3 »
»	Kälbern	59,3—62,6 »
»	Schafen	46 —50 »
»	Schweinen	79,3—84 »

zeigt also ziemlich bedeutende Schwankungen, die sich bei minderwertigem und schlechtgenährtem Vieh ganz unverhältnismäßig erhöhen.

Ein sehr großer Übelstand bei der Berechnung nach Schlachtgewicht ist das sogenannte »Schneiden« der Metzger, das ziemlich häufig betrieben wird. Unreelle Metzger wissen sich nämlich dadurch einen Vorteil auf Kosten der Händler zu verschaffen, daß sie mit den zu entfernenden Teilen des Tierkörpers auch weiteres Fett und Fleisch wegschneiden, welches nach der Wiegeordnung mit zu verwiegen wäre. Durch diese Manipulation wird natürlich eine Verringerung des Schlachtgewichtes und damit eine Schädigung des Händlers herbeigeführt. Von den Direktionen der Schlachthöfe fehlte es nicht an Versuchen, diesem fugeUn, der ja schließlich auf offenbaren Betrug hinausläuft, zu steuern, jedoch nicht immer mit dem wünschenswerten Erfolge. Die Direktion des Mannheimer Schlachthofes suchte im Jahre 1901 die Einhaltung der Wiegeordnung seitens der Metzger dadurch zu erzwingen, daß sie die des Schneidens überwiesenen Metzger der Staatsanwaltschaft zur Einleitung des Betrugsverfahrens anzeigte. Diese Maßregel hatte jedoch nur für kurze Zeit Erfolg, da die Direktion in ihrem Bestreben, den reellen Handel zu schützen und eine Förderung des Marktes herbeizuführen, von den eigentlichen Interessenten in dieser Angelegenheit, den Händlern, gar keine Unterstützung erfuhr. Diese pflegten die Differenzen auf den Wagscheinen um der lieben Konkurrenz willen von den unredlichen Metzgern überhaupt nicht einzufordern; ja, es kommt heute noch vor, daß ein Händler mit der ausdrück-

[1] Die Angaben von Edelmann, Lehrbuch der Fleischhygiene, Jena 1903, S. 4, dürfen unter heutigen Verhältnissen als zu hoch gelten. Er nimmt z. B. für Kälber 69 %, für Schweine 86,5 % an.

lichen Erlaubnis zum Schneiden verkauft. Unter diesen Umständen konnte man es der Verwaltung nicht verdenken, daß sie beschloß, sich ferner nicht mehr in die rein privatrechtlichen Geschäfte zwischen Händler und Metzger zu mischen, und den Antrag auf Abänderung der Wiegeordnung stellte, dahingehend, daß nur das Schlachtgewicht amtlich festgestellt, eine Kontrolle jedoch bezüglich des Ausschlachtens der Tiere und der Vorkommnisse dabei aufgegeben werden sollte. Wenn man bedenkt, daß sich der Metzger durch das Schneiden bei einem Schweine — übrigens der Tierart, bei der es am häufigsten vorkommt — bis zu 1 kg, bei Rindern bis zu 2 und 3 kg Fleisch unrechtmäßig aneignen kann, so ergibt sich daraus von selbst, welche »Nebengewinne« er bei größerem Betriebe daraus machen kann.

Aber trotz alledem ist nicht zu verkennen, daß nur das Schlachtgewicht eine eingehende Berücksichtigung aller maßgebenden Momente gestattet und eine befriedigende Basis für die Preisnormierung abgibt.

Bei dem Handel pro Stück oder, wie er in Mannheim genannt wird, »auf überhaupt« kommen neben dem Mastzustand ebenfalls allgemeine Faktoren wie Bau des Tieres, Größe, Alter, Gesundheit, Füllung der Eingeweide, Haut, Haar und dergleichen, in Betracht. Der Käufer sucht sich hieraus von dem Werte des Tieres als Schlachtstück ein Bild zu machen und vor allem auf dessen Körpergewicht in lebendem Zustande Schlüsse zu ziehen; von der richtigen Schätzung desselben in Verbindung mit der sachgemäßen Beurteilung der sonstigen Eigentümlichkeiten des Tieres hängt es ab, ob sich der Einkauf rentabel oder verlustreich gestaltet. Es liegt in der Natur der Sache, daß sich auf diese Art des Handels nur der Fachmann und Praktiker einlassen kann und daß der Landwirt bei dieser Art des Handels meist den kürzeren ziehen wird.

Auf dem Karlsruher und Mannheimer Viehmarkte ist der Handel nach Schlachtgewicht durchgeführt, der nach Lebendgewicht bildet, obgleich auf den Viehhöfen reichlich Gelegenheit zur Verwiegung der lebenden Tiere geboten ist, die Ausnahme; er kommt bei norddeutschen Kälbern vor, soweit dieselben nicht per Stück gehandelt werden, ferner in Mannheim bei den Schweinen, die durch auswärtige Metzger erstanden werden. Dagegen ist der Stückhandel bei Rindvieh ziemlich häufig, bei

Schafen, Ziegen, Zicklein und Ferkeln bildet er die Regel; ebenso werden die Schlachtpferde pro Stück gehandelt. Süddeutsche Kälber und Schweine für einheimische Metzger werden ausschließlich nach Schlachtgewicht verkauft.

Ein Eingriff in diese Arten des Handels, die sich durch die Eigentümlichkeiten der Märkte und nicht etwa zugunsten einzelner Interessentengruppen herausgebildet haben, würde sich ohne Zweifel bitter rächen und eine schwere Schädigung des Verkehrs bedeuten. Das zeigt das Beispiel Wiens, wo in den 1890er Jahren ein derartiger Versuch, die Handelsgebräuche umzugestalten, gemacht wurde. Denn »dort hat die Behörde vor einigen Jahren die Erfahrung machen müssen, wie bedenklich es ist, durch Regulative die Handelsusancen beeinflussen zu wollen. Die Interessenten sollen in ihrem Unwillen darüber den Wiener Markt gemieden und das Geschäft nach Preßburg verlegt haben, bis die fraglichen Bestimmungen zurückgenommen oder geändert wurden.«[1]

Das Argument, welches die Landwirte gewöhnlich bei ihrer Forderung nach Lebendgewichtshandel vorbringen, daß nämlich in Amerika fast ausnahmslos der Verkehr in dieser Weise stattfinde, ist schon aus dem Grunde nicht stichhaltig, weil dort die Verhältnisse von den unseren wesentlich abweichen und weil man zur Durchführung dieses Handels auch wieder eine besondere Einrichtung getroffen hat. In Chicago z. B. und auch an den anderen Plätzen, wo das Lebendgewicht die Grundlage für die Preisfestsetzung bildet, wird nämlich das Vieh seiner Qualität und Herkunft noch möglichst scharf klassifiziert. Außerdem wird dem Käufer die Möglichkeit geboten, Vereinbarungen über eine bestimmte Anzahl selbstauszusuchender Tiere zu dem abgeschlossenen Preise zu treffen. Diese Voraussetzung bildet den springenden Punkt bei dem Vergleiche mit Deutschland. Denn im Gegensatze zu diesem finden die Abschlüsse in Amerika in großen Quantitäten statt, wodurch erfahrungsgemäß ein Ausgleich in den Differenzen zwischen Lebend- und Schlachtgewicht bewirkt wird. Können wir doch schon bei uns die Beobachtung machen, daß es der Händler nach Möglichkeit vermeidet, ein einzelnes

[1] Handel und Notierung des Schlachtviehs nach Lebendgewicht, Sonderabdruck aus dem Bericht über die XX. Plenarversammlung des Deutschen Landwirtschaftsrats, Berlin 1892, S. 361.

Stück nach Lebendgewicht zu erstehen. Er wird sich stets bemühen, wenigstens zwei Stück auf diese Art einzuhandeln. Denn schon bei dieser geringen Anzahl sinkt sein Risiko beträchtlich. Hat er sich bei dem einen Stück verrechnet und ist die Prozentziffer des Schlachtgewichtes im Vergleiche zum Lebendgewichte niedriger als er angenommen hatte, so ist immer noch die Hoffnung und auch die Wahrscheinlichkeit vorhanden, daß er das andere Stück zu ungünstig beurteilt und demgemäß zu niedrig bezahlt hat. Dadurch tritt dann ein Ausgleich des Verlustes ein.

Es ist aber, von allen diesen Erwägungen ganz abgesehen, überhaupt nicht recht ersichtlich, warum von den bisher geübten Gepflogenheiten im Viehhandel auf den Märkten zugunsten einer einzelnen Kategorie von Interessenten abgewichen werden soll, zumal die Landwirte an diesen Plätzen überhaupt nicht oder sehr schwach — Husum ausgenommen — vertreten sind. Man sollte nicht vergessen, daß derartige alte Handelsgebräuche nicht zufällig, sondern aus praktischer Beobachtung entstanden sind und daß sie durch ihr langes Bestehen den Beweis der Berechtigung erbracht haben.

Solange es nicht gelingt, an Stelle der bisherigen Usancen Bestimmungen treten zu lassen, die von allen Beteiligten rückhaltlos als praktisch durchführbar und angemessener anerkannt werden, würde ein Eingriff in die alten Gepflogenheiten des Marktverkehres von den Gewerbetreibenden als ungerecht und als eine weitere Verschlimmerung ihrer an sich schon prekären Lage aufgefaßt werden.

II. Abschnitt.

Der Bezug und die Verteilung des Fleisches.

Bei der Untersuchung der für unsere drei Städte in Frage kommenden Versorgungsbezirke können wir zweckmäßigerweise eine Dreiteilung vornehmen: Das eigene Land, also Baden und Bayern, speziell die Rheinpfalz, zweitens die übrigen Staaten Deutschlands und endlich das Ausland. Über den ersten und den letzten Versorgungskreis werden einige allgemeine Bemerkungen am Platze sein, während die Erörterung über die Bedeutung der übrigen deutschen Staaten als Fleischlieferanten in die speziellen Abhandlungen über Karlsruhe und Mannheim eingeschoben sein möge.

Daß Baden für die alleinige Deckung seines Fleischbedarfes in gar keiner Weise ausreichen kann, zeigt schon eine nähere Betrachtung der einschlägigen Verhältnisse. Von einer Ausdehnung dieser Untersuchung auf Bayern können wir schon aus dem Grunde absehen, weil Ludwigshafen das geringe Fleischquantum, welches nicht über den Mannheimer Markt geht, nur aus seiner allernächsten Umgebung bezieht und weil die hierfür maßgebenden Verhältnisse der Rheinpfalz in keiner Weise von denen Badens abweichen.

Ein Blick auf die Statistik zeigt uns, daß Baden über einen verhältnismäßig hohen Viehstand verfügt. Nach der am 1. Dezember 1905 erfolgten Landesviehzählung waren in den vier Bezirken der Landeskommissäre vorhanden:[1]

---

[1]) Die Landwirtschaft im Großherzogtum Baden nach dem neuesten Stand, Karlsruhe 1906, S. 25.

	Rinder	Schafe	Schweine	Ziegen
Konstanz	186 872	11 195	105 522	25 036
Freiburg	216 554	11 189	153 958	23 082
Karlsruhe	117 192	6 061	85 403	22 173
Mannheim	147 778	28 378	123 482	44 745
Summe .	668 396	56 823	468 365	115 036

Zum Vergleiche seien die Bevölkerungszahlen nach der Volkszählung vom 1. Dezember 1905[1] beigefügt:

	Ortsanwesende Bevölkerung
Konstanz	311 318
Freiburg	543 305
Karlsruhe	567 397
Mannheim	588 708
Summe .	2 010 728

Numerisch ist also der Viehbestand durchaus befriedigend. Besonders günstig tritt der Bezirk Konstanz hervor, der seiner Einwohnerzahl nach bedeutend hinter den übrigen, untereinander ziemlich gleichen Bezirken zurückbleibt. Eine andere Frage ist es, wie weit dieser Viehstapel als Schlachtvieh für die Fleischversorgung in Rechnung zu ziehen ist, und in dieser Beziehung gelangen wir zu einem weniger erfreulichen Resultate.

Baden betreibt fast ausschließlich Nutzviehzucht und Milchwirtschaft. Das zur Schlachtung bestimmte Großvieh rekrutiert sich zum weitaus größten Teile aus zur Zucht, Milchverwertung und Arbeit untauglichen Tieren. Daß die in den letzten Jahren vielfach gegründeten Genossenschaften für Milchverwertung, die dem Bauern einen gleichmäßigen Absatz seiner Milch zu angemessenem Preise sichern, die an sich nicht bedeutende Aufzucht von Tieren zu Schlachtzwecken noch mehr in den Hintergrund gedrängt haben, unterliegt keinem Zweifel. Aber das fast völlige Fehlen von Mastvieh ist noch auf zwei weitere, bedeutend wichtigere Ursachen, die in den Verhältnissen des Landes begründet sind, zurückzuführen. Einmal fehlt es in Baden an den großen Flächen,

[1] Die endgültigen Ergebnisse der Volkszählung vom 1. Dezember 1905 im Großherzogtum Baden.

welche, wie z. B. im Norden Deutschlands, eine billige Weidewirtschaft möglich machen. Andererseits sind bei der allein durchführbaren Stallfütterung die Futtermittel unserer Landleute infolge des allgemeinen Kleinbetriebes derartig begrenzt, daß sie schon zur Erhaltung des Milch- und Nutzviehes durch ausländische, teure Kraftfuttermittel ergänzt werden müssen. Eine nach streng wirtschaftlichen Grundsätzen durchgeführte Mästung ist also in der großen Menge der landwirtschaftlichen Betriebe völlig ausgeschlossen. Das von badischen Plätzen auf die Märkte zum Verkauf gebrachte »Mastvieh« führt diese Bezeichnung sehr zu Unrecht und setzt sich fast ausschließlich aus ausrangierten Zuchtfarren und Milchkühen, die notdürftig aufgemästet sind, zusammen. Wirkliche Mastware liefern nur die wenigen Großbetriebe und die Zuckerfabriken, namentlich Heilbronn und Waghäusel, welche auf diese Weise eine sehr rentable Ausnützung ihrer Abfallstoffe, der Rübenschnitzel, erzielen. Auch die in letzter Zeit für Magervieh horrend gestiegenen Preise entmutigen den kleinen Bauer immer mehr, die Mast wenigstens nebenbei durch Einstellung eines oder mehrerer Rinder zu betreiben. Gerade da, wo die Vorbedingungen zur Viehmast einigermaßen gegeben wären, wie im badischen Baulande und Hinterlande, ziehen es die Landwirte heutigentages vor, ihr Einstellvieh zu hohen Preisen nach anderen Plätzen abzusetzen, anstatt selbst die Mast durchzuführen. So kann man also für Baden sagen, daß der Bestand an schlachtreifem Großvieh in keinem Verhältnisse zu dem vorhandnen Viehbestande steht. Wenn Dörr[1] daher für den Kreis Mannheim sagt:

» . . . . . In den eigentlichen Gemeinden des Kreises wird Mästung von Schlachtvieh nur nebenbei betrieben. Seinen Grund hat dies darin, daß bei der ausgedehnten Milchwirtschaft die jungen Kälber schon nach einigen Tagen veräußert werden, weil die zur Aufzucht erforderliche Milch besser verkauft wird. Was in diesen an Fettvieh zum Verkauf kommt, sind abgängige Milchkühe, die aufgemästet und verkauft werden, oder fette Rinder, die nebenbei aufgezogen und gemästet werden«, so ist diese Feststellung bezüglich des Rindviehes für ganz Baden als zutreffend anzuerkennen und, was die Bemerkung über fette Rinder anbelangt, sogar noch in ungünstiger Richtung einzuschränken.

[1] Der Absatz landwirtschaftlicher Erzeugnisse im Kreise Mannheim in »Volkswirtschaftliche Abhandlungen der Badischen Hochschulen« IX. Band, 1. Erg.-Heft S. 84.

Wie sehr die Versorgung Badens mit eigenem Schweinefleisch zu wünschen übrig läßt, haben wir bereits früher betont, wenn auch nicht zu verkennen ist, daß sich die badischen Landwirte in den letzten Jahren mehr der Schweinemästerei zuwenden, da diese einen rascheren Umsatz und schlankeren Absatz des Produktes als andere landwirtschaftliche Betriebszweige bietet. Besonders in den Jahren mit niedrigen Futterpreisen nimmt die Zahl der zur Mästung eingelegten Ferkel zu, da dann die reichlich geernteten Kartoffeln in der Erzeugung von Schweinefleisch eine bessere Verwertung als in direktem Verkaufe finden. In schlechten Erntejahren ist dann allerdings der Rückschlag wieder um so heftiger, was wir bereits zahlenmäßig festgestellt haben. Jedenfalls entspricht das Angebot in keiner Weise dem Bedarfe; selbst in den Landgemeinden mit starker Arbeiterbevölkerung steht der Verbrauch an Schweinefleisch in großem Mißverhältnisse zu der eigenen Produktion, so daß von einer Versorgung der Städte überhaupt keine Rede sein kann. Hier müssen also andere Staaten, besonders die norddeutschen, helfend eingreifen.

Daß der Bezug auf diese weiten Entfernungen verteuernd wirkt, kann nicht wohl bestritten werden, wenn auch zuzugeben ist, daß der Versand auf den großen Umschlagplätzen, wie Berlin, Hamburg und Breslau zu kaufmännisch kalkulierten geringen Sätzen in ganzen Wagenladungen erfolgt. So berechnen z. B. die Berliner Viehkommissionshandlungen für Schweine in Wagenladungen pro Stück 50 Pf. Provision. Die Fracht von Berlin nach Mannheim beträgt in Wagenladungen pro Stück M. 2—2.50. Bedeutender sind aber die weiteren preissteigernden Faktoren. Der Lebendgewichtsverlust macht ca. 10 % aus, ganz abgesehen davon, daß auch das Schlachtgewicht durch diese Lebendgewichtsverminderung ungünstig beeinflußt wird. Sehr ins Gewicht fallend ist bei den weiten Transporten der Verlust durch das Eingehen von Tieren, der, besonders in der heißen Jahreszeit, bei einer einzigen Sendung erheblich sein kann.

Die Ziegen- und Schafzucht kommt für die Fleischversorgung am wenigsten in Frage. Erstere wird von dem kleinen Manne fast ausschließlich nur der Milchgewinnung wegen betrieben. Nur im Frühjahre ist die Zahl der geschlachteten Zicklein ziemlich erheblich. Die Schafzucht ist mit der wachsenden intensiven Bebauung des Bodens ständig zurückgegangen. Einigermaßen aus-

gebreitet war sie Ende der achtziger Jahre, als infolge des von Frankreich auf lebende Hämmel aufgelegten hohen Zolles die Aufzucht und der Export der geschlachteten Ware nach Frankreich lohnend war. Heute legt der Bauer der Aufzucht von Schafen keine Bedeutung mehr bei, um so weniger als ein früher wichtiges Moment, die Düngung des Bodens, infolge der jetzt angewandten künstlichen Düngung in Wegfall gekommen ist. Einige Schafzuchtsbetriebe befinden sich noch im hinteren Odenwalde.

Daß das Ausland infolge der erlassenen Einfuhrbeschränkungen nur in sehr untergeordneter Weise an der Fleischversorgung des deutschen Inlandmarktes beteiligt ist, bildet in den letzten Zeiten den Gegenstand so ausgedehnter und heftiger Polemiken, daß eine zusammenhängende Darstellung, inwieweit Deutschland vom Auslande bezüglich der Vieh- und Fleischeinfuhr isoliert ist, von Interesse sein wird. Bemerkt sei, daß auch die Einfuhr, soweit sie gestattet ist, gewissen Bestimmungen bzw. Beschränkungen unterworfen wird. So werden Wiederkäuer, Schweine und Pferde nur dann eingelassen, wenn sie infolge einer an den Zollstellen durch einen beamteten Tierarzt vorgenommenen Untersuchung, für welche eine Vergütung[1] zu entrichten ist, als gesund erklärt werden. Die Einfuhr ist eventuell auf bestimmte Stationen und Tage beschränkt und von der Beibringung von Ursprungszeugnissen abhängig; soweit sie auf dem Seewege erfolgt, sind die eingeführten Wiederkäuer und Schweine, bevor sie zur Schlachtung innerhalb oder außerhalb des Hafenortes oder für den Verkehr freigegeben werden, einer vierwöchigen Quarantäne auf Kosten der Importeure zu unterwerfen. Nur gegenüber Dänemark, Schweden und Norwegen ist die Quarantäne auf 10 Tage herabgesetzt.

Sehr scharf ist die Absperrung Deutschlands gegen Rußland. Die Einfuhr von Rindern (seit 1873), Schafen und frischem Schaffleisch (seit 1885), von Ziegen, frischen Teilen von Wiederkäuern und im allgemeinen auch von Schweinen (seit 1889) ist verboten. Jedoch darf nach sechs an der schlesischen Grenze gelegenen Schlachthäusern ein gewisses Kontingent von Schweinen,

[1] Die von dem Importeur zu tragenden Sätze betragen z. B. in Preußen pro Stück: Für Pferde Mk. 3.—, Rinder Mk. 1.50, Jungvieh Mk. 1.—, Kälber und Schweine Mk. —.20, Schafe Mk. —.10.

welches kürzlich von zusammen 1360 auf 2500 Stück pro Woche erhöht worden ist, zur sofortigen Abschlachtung importiert werden. Frisches Schweinefleisch, soweit nicht gargekocht, ist von der Einbringung ausgeschlossen, dagegen Speck freigegeben.

Mit Österreich-Ungarn, für die Fleischversorgung Deutschlands namentlich durch seine starken Exporte von Rindvieh wichtig, wurde ein Viehseuchenübereinkommen getroffen, welches seit dem 1. März 1906 in Kraft ist und u. a. folgende Abmachungen enthält. Das von den durch Lungenseuche betroffenen Landesteilen, die in gewissen Zeitabständen bekannt zu geben sind, stammende Rindvieh ist überhaupt von dem Import ausgeschlossen. Im übrigen dürfen Rindvieh und Schafe, sofern die Abschlachtung innerhalb vier Tagen erfolgt, in die öffentlichen Schlachthäuser von insgesamt 123 Städten eingeführt werden. Schweine sind nur in Bayern, und zwar in die Grenzschlachthäuser zu Passau und Rosenheim (jährlich 25 000 Stück) sowie in Sachsen in beschränkter Anzahl zugelassen, Ziegen über bestimmte Zollstellen. Die österreichischen Hinterländer sind von der Viehlieferung völlig ausgeschlossen. Frisches Rindfleisch, Kalbfleisch und Schweinefleisch sowie Schaf- und Ziegenfleisch, letzteres auch zubereitet, sind zur Einfuhr freigegeben.

Italien darf Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen überhaupt nicht einführen. Bezüglich des frischen und zubereiteten Fleisches ist es mit Österreich-Ungarn gleichgestellt.

Aus der Schweiz dürfen seit 1900 Schweine und Schafe nach Süddeutschland bzw. Elsaß-Lothringen nicht mehr eingeführt werden. Die Einfuhr von Rindern und Ziegen ist seit 1900 bei Beibringung von Ursprungszeugnissen und unter Voraussetzung der Grenzuntersuchung erlaubt. An Fleisch sind dieselben Arten wie für Österreich-Ungarn und Italien zugelassen.

Holland und Belgien dürfen lebendes Schlachtvieh überhaupt nicht importieren. Die Einfuhr von frischem Rindfleisch, Schaf-, Ziegen- und Schweinefleisch ist für Holland gestattet. Belgien ist die Einbringung frischen Rindfleisches untersagt, da es seinerzeit den Import frischen amerikanischen Fleisches zugelassen hat.

Frankreich ist mit Holland gleichgestellt. Die Einfuhr von Wiederkäuern und Schweinen ist seit Frühjahr 1894 in Süddeutschland, den Reichslanden und preußischen Grenzbezirken völlig untersagt.

Dänemark ist die Einbringung von Rindern auf dem Seewege über die Quarantänestationen mit 10tägiger Quarantäne gestattet. Außerdem ist jedoch auch eine Landquarantäne befugt, magere, noch nicht vierjährige Ochsen in festgesetzten Monaten nach der üblichen Beobachtungszeit zum freien Verkehre zuzulassen. Auch die übrigen Schlachttiere mit Ausnahme der Schweine und deren Fleisch (seit 1895) dürfen importiert werden.

Aus Schweden und Norwegen ist die Einfuhr von Rindern, Schafen, Ziegen und Schweinen verboten, die von frischem Fleische mit Ausnahme des Schweinefleisches erlaubt.

Amerika darf Schafe, Ziegen und Schweine mit vierwöchiger Quarantäne einbringen, der Import von Rindern und frischem Rindfleische ist seit 1894 völlig untersagt. Den Sendungen mit Schweinefleisch müssen Untersuchungszeugnisse beigefügt werden.

England darf weder Wiederkäuer noch Schweine importieren, dagegen ist das frische Fleisch freigegeben. Der Bedeutung, welche England für die inländische Viehzucht zukommt, ist insofern Rechnung getragen, als Zuchtschafe und -Schweine ohne Quarantäne eingeführt werden dürfen, vorausgesetzt, daß die Zentralbehörde des die Einfuhr empfangenden Bundesstaates und der Küstenstaat damit einverstanden sind.

Der Pferdeimport ist aus allen vorstehend aufgeführten Ländern über bestimmte Grenzstationen gestattet.

Daß die Einfuhr frischen Fleisches, soweit überhaupt erlaubt, an die Erfüllung gewisser Vorbedingungen geknüpft ist, wurde bereits in einem früheren Kapitel erwähnt.

Die Erlaubnis, zubereitetes Fleisch in das Inland einzuführen, hängt von der Möglichkeit ab, dasselbe einer Untersuchung auf seine Unschädlichkeit zu unterziehen. Deshalb ist die Einbringung von Pökelfleisch, sofern das Gewicht der einzelnen Stücke weniger als 4 kg beträgt, Schinken, Speck und Därme ausgenommen, verboten. Vollständig von der Einfuhr ausgeschlossen ist Hundefleisch und das zubereitete Fleisch von Pferden sowie anderen Einhufern, ferner Würste und sonstiges Gemenge aus zerkleinertem Fleische. Endlich darf das mit gewissen chemischen Stoffen behandelte oder in luftdicht verschlossenen Büchsen verpackte Fleisch nicht importiert werden.

Diese scharfe Absperrung Deutschlands gegenüber den anderen Staaten hat bewirkt, daß das Ausland in der Frage der

Die Einfuhr von Großvieh aus Österreich-Ungarn gestaltete sich vor und nach den Handelsverträgen[1] folgendermaßen:[2]

Einfuhr vor den Handelsverträgen.

Karlsruhe 1905.

Monat	Ochsen	Kühe	Rinder	Farren
März	154	15	40	29
April	165	34	42	41
Mai	224	27	48	72
	543	76	130	142

Zusammen = 891 Stück.

Mannheim 1905.

Monat	Ochsen	Kühe	Rinder	Farren	Summe
März	—	—	—	—	213
April	—	—	—	—	248
Mai	—	—	—	—	295

Zusammen = 756 Stück.

[1] Bekanntlich hat der neue Handelsvertrag vom 1. März 1906 für importierte Tiere Gewichtszölle an Stelle der Stückzölle und damit eine erhebliche Mehrbelastung des Viehes gebracht.

	Einfuhrzölle nach		Mehrzoll für die Zukunft
	dem alten Tarif	dem Tarif v. 1./III. 1906	
Ochsen . . .	25.50 ℳ pro Stück	8.— ℳ pro 100 kg	30.50 ℳ
Rinder und Kühe	9.— » » »	8.— » » » »	23.— »
Schweine . . .	5.— » » »	9.— » » » »	8.— »

Dabei sind Ochsen à kg 700, Rinder und Kühe à kg 400, Schweine à kg 150 angenommen.

[2] Vergl. Eingabe des Vorstandes des Bezirksvereins Baden-Pfalz im deutschen Fleischerverband an das Großh. Ministerium des Innern, Karlsruhe.

Einfuhr nach den Handelsverträgen.

Karlsruhe 1906.

Monat	Ochsen	Kühe	Rinder	Farren
März	21	1	3	1
April	—	—	—	—
Mai	—	—	—	—
	21	1	3	1

Zusammen = 26 Stück.

Mannheim 1906.

Monat	Ochsen	Kühe	Rinder	Farren	Summe
März	—	—	—	—	92
April	—	—	—	—	66
Mai	—	—	—	—	35

Zusammen = 193 Stück.

So ergibt sich also für das erste Vierteljahr des neuen Tarifes gegen die gleiche Zeit des Jahres 1905 für Karlsruhe ein Minus von 865, für Mannheim von 563 Stück Großvieh. Und selbst diese so rapid gesunkene Einfuhr konnte nur infolge der unnatürlich gestiegenen Inlandspreise aufrecht erhalten werden. Es ist höchst bedauerlich, daß gerade Österreich-Ungarn, welches früher so hervorragenden Anteil an der regelmäßigen Lieferung von Großvieh — und zwar durchschnittlich von guter Qualität — hatte, durch die gegenwärtigen Verhältnisse vom Markte verdrängt wird. Ein Ersatz dieses Ausfalls aus anderen, deutschen Staaten ist nicht wohl anzunehmen, so daß ein noch größerer Mangel an Großvieh und damit Hand in Hand ein weiteres Steigen der Preise die natürliche Folge sein dürfte.

An dritter Stelle in der Beschickung des Marktes mit Großvieh steht Württemberg, allerdings mit von Jahr zu Jahr geringer werdenden Quoten. Der Anteil Bayerns tritt nur im Jahre 1905 stärker hervor. Norddeutschland kommt überhaupt kaum in Frage. Auch die Rheinpfalz und Elsaß-Lothringen nehmen an der Versorgung nur in bescheidenem Maße teil.

b. Kleinvieh mit Ausnahme der Schweine.

An der Lieferung von Kälbern, Schafen, Ziegen und Kitzlein beteiligen sich die folgenden Staaten:

	1901		1902		1903		1904		1905	
	Stück	%	Stück	%	Stück	%	Stück	%	Stück	%
Baden	—	73,23	12 762	70,00	11 835	65,7	11 528	66,6	11 659	66,44
Württemberg .	—	6,49	432	2,4	948	5,3	813	4,7	819	4,65
Bayern . . .	—	19,15	412	2,3	125	0,7	17	0,1	45	0,25
Rheinpfalz . .	—	—	3 835	21,00	4 019	22,3	4 276	24,7	4 155	23,65
Elsaß-Lothringen	—	—	—	—	196	1,1	108	0,6	297	1,68
Norddeutschland	—	1,13	731	4,00	859	4,8	546	3,2	583	3,31
Luxemburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	2	0,01
Österreich-Ungarn	—	—	53	0,3	6	0,1	6	0,1	2	0,01

Das Ausland, besonders Österreich-Ungarn, scheidet hier fast vollkommen aus; auch die entfernteren deutschen Landesteile stellen nur ein kleines Kontingent. Der Grund hierfür ist in den bei dem Kleinvieh sehr ins Gewicht fallenden Transportkosten und in den Gefahren des Versandes, die vorzugsweise bei Kälbern erheblich sind, zu suchen. An unbestritten erster Stelle steht Baden selbst, welches eben infolge der geschilderten Verhältnisse bessere Vorbedingungen für die Produktion von Kleinvieh, insbesondere Kälbern, als für die Aufzucht und Mästung erfüllt. Gerade der Kleinbetrieb stellt die große Masse der Kälber, die nur die unumgänglich notwendige Zeit im Stalle behalten und dann zur Schlachtung abgestoßen werden. Die Zahl der zugetriebenen Schafe und Ziegen ist so gering, daß sie den Kälbern gegenüber nicht ins Gewicht fällt. Hauptsächlich sind es die Taubergegend, das Bauland, Neckartal, der Odenwald, der Pfinz- und Kraichgau, welche die meisten Tiere

stellen. Sehr erheblich ist auch die Zufuhr der nahe gelegenen Rheinpfalz, während Bayern mit Ausnahme des Jahres 1901 (19.15 %) immer mehr zurücktritt. Württemberg beteiligt sich nur mit einem kleineren, ziemlich stabilen Kontingente. Im allgemeinen kann man sagen, daß für die Versorgung des Karlsruher Marktes mit Kälbern — denn um diese handelt es sich bei der Bezeichnung »Kleinvieh« fast ausschließlich — nur nahe gelegene Gebiete in Frage kommen können.

c. Schweine.

Die Beschickung des Marktes mit Schweinen zeigt folgende Tabelle:

	1901		1902		1903		1904		1905	
	Stück	%	Stück	%	Stück	%	Stück	%	Stück	%
Baden	—	53,29	14 103	46,7	10 089	26,5	9 377	20,5	14 450[1]	39,20
Württemberg .	—	12,26	3 541	11,7	2 914	7,6	1 151	2,5	1 399	3,79
Bayern	—	5,00	6 960	23,00	7 246	19,0	4 020	8,8	2 227	6,05
Rheinpfalz . .	—	—	685	2,3	505	1,6	881	2,0	949	2,57
Elsaß-Lothringen	—	0,49	69	0,2	801	2,1	835	1,8	1 515	4,11
Hohenzollern . .	—	—	—	—	181	0,5	—	—	—	—
Norddeutschland	—	25,42	4 625	15,3	16 231	42,7	29 436	64,3	16 033	43,49
Luxemburg . .	—	3,54	229	0,8	—	—	51	0,1	293	0,79

Mehr als bei den anderen Tierarten fällt hier die Unregelmäßigkeit in der Höhe der von den einzelnen Ländern zugeführten Kontingente auf, woraus sich als natürliche Folge die schon beobachteten großen Schwankungen in den Schlachtresultaten ergaben. Die Differenzen in den Prozentzahlen der einzelnen Jahre, wie z. B. bei Baden (höchste Zahl 1901 = 53.29 %, niederste Zahl 1904 = 20.5 %) oder bei Norddeutschland (höchste Zahl 1904 = 64.3 %, niederste Zahl 1902 = 15.3 %), sind außerordentlich. Diese beiden Länder sind die hauptsächlich in Betracht kommenden Lieferanten, und zwar

[1]) Für dieses Jahr ist eine Spezialisierung durchgeführt. Es haben nämlich geliefert:

	Schwarzwald	3784 Stück	= 10.26 %
	Odenwald	752 »	= 2.04 %
sonstige badische Gegenden		9914 »	= 26.90 %
		14450 Stück	= 39.20 %

derart, daß Norddeutschland dann einigermaßen ergänzend an erste Stelle tritt, wenn die badische Produktion gar zu sehr hinter dem Bedarfe zurückbleibt.

Im Jahre 1901 ließ sich im Vergleiche zu den Vorjahren feststellen, daß sowohl bei den Rindern als auch besonders bei den Schweinen ein größeres Angebot als früher aus dem badischen Lande vorhanden war. In den folgenden Jahren machte sich aber ein starker Rückgang in der Zufuhr badischer Schweine bemerkbar, und erst in letzterer Zeit wird dieses Mißverhältnis zwischen Produktion und Verbrauch durch die erhöhte Aufmerksamkeit, welche die Bauern der Schweinezucht zuwenden, etwas gemildert. Es unterliegt keinem Zweifel, daß dieser Betriebszweig bei den gegenwärtigen Preisen durchaus rentabel ist und es ist einigermaßen verwunderlich, daß das eigene Land bei dem zur Schweineproduktion wie geschaffenen Kleinbetriebe und bei den besonders günstigen Vorbedingungen, welche einzelne Teile bieten, eine verhältnismäßig so wenig bedeutende Rolle spielt. Allerdings ist zu berücksichtigen, daß im Jahre 1904 die Preise für Ferkel und Mastschweine äußerst niedrig waren, während die Futterpreise hoch standen. Die Landleute kamen daher bei direktem Verkaufe der Kartoffeln in die Städte besser auf ihre Rechnung als durch die Verwendung zur Schweinemast. Die damalige Reduzierung des Schweinebestandes wirkt naturgemäß auch unter veränderten Verhältnissen noch nach, zumal da der Bauer bekanntlich viel zu konservativ ist, als daß er eine veränderte Marktlage rasch erfassen und zu seinen Gunsten ausbeuten könnte. Der Einwurf, daß eine derartige veränderte Betriebsweise einen größeren Zeitraum zur Erzielung von Resultaten bedinge, trifft beim Schweine weniger als bei den anderen Schlachttieren zu. Denn gerade dieses ist schnell vermehrbar und innerhalb weniger Monate schlachtreif.

Die Bedeutung Norddeutschlands bezüglich der Versorgung mit Schweinen haben wir bereits gekennzeichnet. Daß es eine Verringerung der Zufuhr eintreten läßt, sobald Baden selbst wieder leistungsfähiger geworden ist, läßt sich daraus erklären, daß es selbst mit derselben Kalamität wie Baden — knappen Futtermitteln und Verringerung der Schweinebestände — zu kämpfen hatte.[1]

[1] Vergl. Verwaltungsbericht der Schlacht- und Viehhofverwaltung Straßburg i. E. 1905 S. 7.

Von den übrigen Ländern treten eigentlich nur Württemberg und Bayern, im Jahre 1905 Elsaß-Lothringen etwas hervor. Die beiden ersteren jedoch, von denen besonders Bayern in den Jahren 1902 und 1903 einen größeren Prozentsatz stellte, zeigen in den letzten Jahren ständig abnehmende Zahlen. Die Rheinpfalz und das Ausland, nämlich Luxemburg, beteiligen sich nur mit einer bescheidenen Quote.

Das Ergebnis der obigen Untersuchung wäre in kurzer Zusammenfassung, daß Baden nur bei der Lieferung von Kleinvieh (mit Ausnahme der Schweine), vornehmlich Kälbern, die ihm von Rechts wegen zukommende erste Stelle einnimmt. Bei Großvieh war bisher Österreich-Ungarn, bei Schweinen meist Norddeutschland der ausschlaggebende Versorgungsbezirk. Von den Baden zunächst liegenden Gebieten Württemberg, Bayern, Rheinpfalz und Elsaß-Lothringen beteiligen sich nur Württemberg und im letzten Jahre Bayern in Großvieh, die Rheinpfalz in Kleinvieh etwas lebhafter an der Beschickung des Karlsruher Marktes. Die übrigen deutschen Staaten kommen gar nicht in Frage. Die Anteilsquote des Auslandes ist, wenn wir von Österreich-Ungarn für Großvieh absehen, für lebende Tiere äußerst dürftig.

d. Frisches Fleisch.

In zweiter Linie wären die Verhältnisse in der Einfuhr geschlachteten Viehes etwas näher zu untersuchen.

Die Einbringung frischen Fleisches wird sehr häufig als vorzügliches Mittel zur Linderung der bestehenden Fleischnot gepriesen, wobei man ganz die schweren Bedenken übersieht, welche gegen sie sprechen. Ganz abgesehen von der Tatsache, daß sich unter dem eingeführten Fleische viel minderwertiges befindet, sind drei Gründe für die Befürwortung der Einschränkung anzuführen. Erstens sind die Transportkosten und sonstigen Spesen so bedeutend, daß das Argument der Billigkeit stark anzufechten ist. So wird z. B. das Auslandfleisch, den Zoll eingerechnet, um etwa 22—25 Pf. pro Pfund verteuert. Dann fällt ins Gewicht, daß die Quantitäten des eingeführten Fleisches in den einzelnen Monaten stark schwanken und daß die Einbringung

hauptsächlich auf die kältere Jahreszeit beschränkt ist,[1] so daß von einer dauernden Unterstützung des heimischen Angebotes nicht die Rede sein kann. Daß die Qualität des Fleisches stets durch Staub und Ruß leidet, sei nur nebenbei erwähnt. Der dritte und hauptsächlichste Grund ist aber der, daß der Metzger zur Verarbeitung des Fleisches der frischen Eingeweide, des Blutes und des Innenfettes bedarf und, da diese Teile beim Inlandfleisch gewöhnlich nicht mitgeliefert werden und beim Auslandfleische oft verdorben sind, vielfach überhaupt auf den Bezug derartigen Fleisches verzichtet. So ist besonders in Ludwigshafen die Beobachtung zu machen, daß die Einfuhr von frischem Fleische sehr geringfähig ist, da eben das sogenannte »Gerebe« fehlt.[2] Auch vom volkswirtschaftlichen Standpunkte, der die intensive Ausnutzung aller Nebenprodukte fordert, ist deshalb einer Begünstigung der Fleischeinfuhr nicht das Wort zu reden; auch die Stadt Karlsruhe hat sich dieser Auffassung angeschlossen, indem sie vor einigen Jahren die Beschaugebühr von 1 auf 2 Pf. pro kg erhöhte.

Rindfleisch, Kalbfleisch und Schweinefleisch wird hauptsächlich aus dem Bezirke Durlach, ferner aus Ettlingen, Rastatt, Bruchsal und Eppingen eingeführt. Das Hammelfleisch stammt größtenteils aus Ettlingen. Von Auslandfleisch wird in frischem Zustande fast ausschließlich nur Schweinefleisch, und zwar aus Holland und Frankreich importiert. Als ausländische Herkunftsbezirke für zubereitete Fleischwaren wären noch zu nennen: England, Österreich-Ungarn, Schweiz und Frankreich für Schinken, Italien, Österreich-Ungarn, Schweiz und Frankreich für Speck, Rußland und Ungarn für geräuchertes Fleisch, Belgien und Österreich für sonstige Fleischwaren.

Die nachstehende Tabelle veranschaulicht die Quantitäten des eingeführten, aus der Umgebung und dem Auslande stammenden und im Schlachthofe zur Beschau gelangten Fleisches. Jedoch ist zu berücksichtigen, daß diese Ziffern nur den größeren

---

[1] So betrug z. B. die Einfuhr frischen und geräucherten Fleisches in Karlsruhe in den beiden am meisten voneinander abweichenden Monaten des Jahres 1905: im Juli: 64920 kg, im November: 181.354,20 kg. Vergl. Stat. Monatsberichte der Haupt- und Residenzstadt Karlsruhe, V. Jahrg., Jan./Dez. 1905.

[2] Laut mündlicher Mitteilung des Direktors des dortigen Schlachthofes.

Teil der tatsächlich in den Stadtbezirk eingebrachten Fleischmenge, die nur durch das Oktroi zu vermitteln ist, repräsentieren.[1]

Jahr	Rind-fleisch kg	Kalb-fleisch kg	Schweine-fleisch kg	Hammel-fleisch kg	Summe kg
1901	602 338	28 820	318 991	47 352	997 501
1902	496 437	29 395	276 965	48 761	851 558
1903	474 167	19 349	191 265	39 194	723 975
1904	451 625	11 704	174 689	40 358	678 376
1905	447 673	16 866	338 130	36 964	839 633

Das aus dem Auslande stammende Schweinefleisch war in vorstehenden Summen mit folgenden Quantitäten vertreten: 1901: 154 863 kg, 1902: 111 023 kg, 1903: 11 997 kg, 1904 — 1905: 195 172 kg (davon 15 127 kg aus Frankreich, 180 045 kg aus Holland).

Die Einfuhr frischen Fleisches hat mit Ausnahme des Jahres 1905 von Jahr zu Jahr stark nachgelassen, eine Tatsache, die im Sinne des oben Gesagten nur zu begrüßen ist. Die sprunghafte Steigerung im Jahre 1905 ist auf die forcierte Einbringung geschlachteter Schweine aus dem Auslande zurückzuführen und diese findet in den Verhältnissen des Jahres 1905 (Abnahme des Schweineauftriebes gegen 1904 = 19,4 %) ihre Begründung.

2. Mannheim.

Bei der Untersuchung der Herkunftsbezirke für das Schlachtvieh des Mannheimer Marktes schiebt sich ein weiteres Moment störend ein, nämlich der Umstand, daß die aufgetriebenen Nutz-

[1] Die Fleischeinfuhr belief sich im ganzen:

1901 auf kg 1 259 306,—
1902 » » 1 110 949,—
1903 » » 977 979,50
1904 » » 916 540,—
1905 » » 1 124 854,50

tiere, wie Milchkühe und Zuchtfarren, in die prozentuale Berechnung einbezogen sind. Auch ist die Durchführung der Statistik für die Jahre 1904 und 1905 in der bei der Besprechung des Karlsruher Marktes gehandhabten Weise unmöglich gemacht, da die Verwaltungsberichte für diese beiden Jahre in anderer und sehr verkürzter Form herausgegeben wurden. Wir beschränken uns daher auf die drei vorhergehenden Jahre, welche immerhin ein anschauliches Bild ergeben.

Die für die Viehversorgung Mannheims und also auch Ludwigshafens hauptsächlich in Frage kommenden Länder beteiligten sich prozentualiter folgendermaßen an der Beschickung:

a. Großvieh.

	1901	1902	1903
	%	%	%
Baden	47,04	35,4	31,3
Rheinpfalz	10,97	11,50	11,6
Bayern	4,98	7,47	6,5
Württemberg	30,02	32,00	36,0
Hessen	1,83	4,50	4,6
Österreich-Ungarn	4,06	6,40	7,9

Baden nimmt in den beiden ersten Jahren die führende Stellung ein, während ihm im Jahre 1903 das sich mit steigenden Ziffern beteiligende Württemberg den Rang abläuft. Auch die durch die Nähe begünstigte Rheinpfalz stellt ansehnliche Quoten. Norddeutschland kommt für Großvieh, ebenso wie in Karlsruhe, kaum in Frage. Die Zutriebe aus Brandenburg, Mecklenburg, Schlesien und Schleswig-Holstein sind unregelmäßig und unbedeutend.

Am auffallendsten ist auf den ersten Blick die prozentualiter schwache Quote des österreichischen Viehes, welches doch auf dem Karlsruher Markte in den letzten Jahren vielfach geradezu ausschlaggebend war. Diese sonderbare Erscheinung erklärt sich aber sehr natürlich und hängt mit dem großen Übergewichte zusammen, welches Mannheim unter den süddeutschen Handels-

plätzen behauptet. Die eigenen Bestände des Landes sowie die überschüssigen Viehmengen der Nachbarstaaten strömen in erster Linie nach Mannheim, wo sich die Händler von nah und fern ein Stelldichein geben und wo die großen Umsätze stattfinden. Deshalb ist Mannheim nicht in dem Maße wie Karlsruhe auf den Bezug von österreichischen Tieren, die neben dem Transportrisiko höhere Spesen mit sich bringen, angewiesen. Karlsruhe dagegen wird von dem eigenen Lande und den Nachbarstaaten viel spärlicher bedacht[1] und muß deshalb zufrieden sein, wenn Österreich-Ungarn mit den unumgänglich notwendigen Quantitäten helfend einspringt.

Der Hauptunterschied zwischen dem Mannheimer und dem Karlsruher Markte liegt also, von den Größenverhältnissen ganz abgesehen, darin, daß Mannheim seinen Bedarf an Großvieh sozusagen ausschließlich im Inlande decken kann, da es von Baden und den näherliegenden Staaten auch verhältnismäßig größere Auftriebe als Karlsruhe erhält. Daraus ergibt sich, daß Mannheim durch die infolge der neuen Handelsverträge geschaffene veränderte Lage hinsichtlich des Großviehbezuges aus Österreich-Ungarn nicht annähernd so hart getroffen wird wie Karlsruhe.

b. Kälber und Schafe.

Die Ziegen, welche auf die Gestaltung der Fleischversorgung keinen Einfluß haben, stammen fast ausnahmslos aus Baden, die Ferkel auch vornehmlich aus Baden, dann Hessen und der Rheinpfalz. Wir können deswegen von einer eingehenden Untersuchung absehen. Für die Lieferung von Kälbern und Schafen sind die folgenden Länder von Bedeutung:

---

[1] Z. B. erhielten im Jahre 1903 an Großvieh:

	Karlsruhe	Mannheim
von Bayern	St. 444 (4,3 %)	ca. St. 3090 (6,5 %)
» Reinpfalz	» 214 (2,1 %)	» » 5576 (11,6 %)
» Württemberg	» 1523 (14,8 %)	» » 17222 (36 %)
» Baden	» 2232 (21,6 %)	» » 15000 (31,3 %)
» Österreich-Ungarn	» 5886 (57,1 (%)	» » 3769 (7,9 %)

	Kälber			Schafe		
	1901 %	1902 %	1903 %	1901 %	1902 %	1903 %
Baden	42,07	35,4	38,8		22,8	25,8
Rheinpfalz	4,07	11,6	15,1		0,53	0,92
Bayern	2,24	1,7	0,9	100	28,14	26,58
Württemberg	16,18	13,8	10,7		47,53	45,42
Hessen	18,29	17,3	17,9		0,91	1,03
Rheinprovinz	6,64	7,4	6,8	—	—	—
Mecklenburg	7,76	8,5	7,8	—	—	—
Österreich-Ungarn	—	1,2	0,4	—	—	—

Auch auf dem Mannheimer Markt stellt Baden die Hauptsumme der zugetriebenen Kälber. An zweiter Stelle steht Hessen, dem sich die Rheinpfalz mit jährlich steigender Zufuhr anschließt. Der Beitrag Bayern ist gering und im Jahre 1903 auf ein Minimum herabgesunken. Württemberg spielt nicht annähernd die Rolle wie bei der Großviehversorgung. Von norddeutschen Staaten beteiligt sich nur Mecklenburg mit einer nicht großen, aber ziemlich konstanten Ziffer. Dasselbe gilt von der Rheinprovinz Österreich-Ungarn ist zu sehr entfernt, als daß sich Kälbertransporte in größerem Maßstabe durchführen ließen. Es liefert wie in Karlsruhe nur eine geringe Anzahl. Man kann verallgemeinernd sagen, daß nur Baden selbst und die zunächst gelegenen Landesgebiete auf die Gestaltung des Kälbermarktes Einfluß haben und daß die Bedeutung der einzelnen Länder mit der Entfernung abnimmt.

Von den Schafen stammt ungefähr der vierte Teil aus dem badischen Lande. Sehr wichtig für die Zufuhr sind Bayern und vor allem Württemberg. Wie uns ein größerer Mannheimer Hammelmetzger mitteilt, der auch ab und zu Exemplare an Heidelberger Geschäftsfreunde abgibt, bezieht er seinen Bedarf zum größten Teile aus Bayern und Württemberg, da dort die Weideverhältnisse günstiger und rentabler als in Baden wären und da es dort auch dem kleinen Schäfer noch möglich sei, seine Schafe auf der Weide fett zu machen. In der Nähe Mannheims besitzt der erwähnte Geschäftsmann größere Weideflächen, jedoch

nur für seine Schlachthämmel, nicht zur Zucht. Er hält zwar selbst in der Umgegend von Mannheim Schafzucht für möglich und erklärt die Weideverhältnisse für nicht ungünstig. Dagegen hebt er mit Recht hervor, daß die örtlichen Bedingungen des flachen Landes, wie billige Stallung und die niedrigeren Preise für das in Heu, Stroh und Rüben bestehende Winterfutter der Muttertiere, einem derartigen Betriebe doch mehr entgegenkommen.

c. Schweine.

Für die Versorgung des Mannheimer Marktes kommen folgende Länder in Frage:

	1901	1902	1903
	%	%	%
Baden	26,60	19.2	17,3
Bayern	2,15	—	—
Württemberg	5,99	8,7	3,6
Hessen	1,22	2,6	3,3
Hannover	11,33	8,1	12,8
Mecklenburg	26,7	32,00	25,00
Schleswig-Holstein	8,6	14,00	15,00
Brandenburg	4,66	1,9	0,5
Pommern	7,26	6,8	11,3
Posen	2,83	—	—
Ostpreußen	—	2,00	4,00
Westpreußen	—	3,5	5,5

Wir finden auch hier die schon bei Besprechung des Karlsruher Marktes hervorgehobene Tatsache, nur noch in verstärktem Maße, daß nämlich Baden in der Lieferung von Schweinen von anderen, zum Teil entfernt liegenden Staaten überflügelt wird. Ja, es spielt in den Jahren 1901 bis 1903 eine verhältnismäßig so untergeordnete Rolle, daß auch die in den letzten Jahren eingetretene erwähnte Besserung noch lange nicht als ausreichend anerkannt werden kann. Auch die übrigen in der Nähe liegenden Staaten, wie Bayern Württemberg und Hessen, beteiligen sich ziemlich lässig an der Beschickung. Die Retter in der Not sind die norddeutschen Gebiete, vor allem Mecklenburg, welches $^1/_3$ bis $^1/_4$ des Gesamtauftriebes

stellt. Auch Hannover, Pommern und Schleswig-Holstein liefern ansehnliche Beiträge, während Posen, Ost- und Westpreußen, auch Brandenburg nur temporär und mit kleinen Quoten partizipieren.

Aus dem Vorstehenden ergibt sich zur Genüge, welchen wichtigen Faktor bei der Volksernährung das norddeutsche Schwein zumal bei der ständig stark zunehmenden Fabrikbevölkerung, bildet und wie die Schweinenot noch ungleich heftiger in Erscheinung treten würde, wenn nicht die ausgezeichneten Verkehrsverhältnisse mit verhältnismäßig nur geringen Transportkosten einen gewissen Ausgleich zuwege bringen würden. Eine Ausschaltung des Zwischenhandels in lebendem Vieh, wie sie oft erörtert wird, wäre in Baden unter den bestehenden Verhältnissen auf keinem Gebiete weniger als dem der Schweineversorgung möglich.

Überblicken wir noch einmal kurz die für den Mannheimer Markt als Herkunftsbezirke für lebendes Vieh wichtigen Länder, so fällt uns vor allem die relativ geringe Beteiligung von Baden selbst auf. Sie beträgt im günstigsten Falle kaum mehr als $^1/_3$ der Gesamtzufuhr. Deshalb müssen die anderen Länder zur Deckung des Bedarfes in allen Tierarten kräftig beisteuern, in Großvieh und Kälbern hauptsächlich die umliegenden Gebiete, in Schweinen die norddeutschen Staaten. Das Ausland fällt bis auf einen geringen Beitrag in österreichischem Großvieh sozusagen ganz aus.

Interessant ist ein Vergleich der für Karlsruhe und Mannheim erhaltenen Ergebnisse mit den hinsichtlich der Fleischversorgung in anderen Städten herrschenden Verhältnissen. So ergibt sich z. B. für Magdeburg, daß die Viehlieferung in ganz überwiegender und ständig wachsender Weise von einem Distrikte übernommen wird, der politisch ungefähr mit dem Regierungsbezirke Magdeburg zusammenfällt. Es ist also die nähere Umgebung — und zwar bei völliger Isolierung des Versorgungsgebietes vom Auslande —, welche infolge außerordentlich günstiger Vorbedingungen sozusagen allein die Versorgung regelt.[1]

---

[1] Neugebauer a. a. O. S. 23.

Der Stadtkreis Magdeburg, die angrenzenden Landkreise und die Altmark lieferten in Prozenten des Gesamtauftriebes:

1902/03 = 75.50
1903/04 = 76.80
1904/05 = 82.23

d. Frisches Fleisch.

Das in Mannheim eingeführte frische Inlandfleisch stammt durchweg aus Baden und der Rheinpfalz. Hammelfleisch wird in den letzten Jahren wenig eingebracht. Für Rindfleisch sind vorzugsweise die Bezirke Mannheim, Ludwigshafen und Germersheim, für Kalbfleisch der Bezirk Mannheim die Lieferanten. Das Schweinefleisch wird in der Hauptsache von den Bezirken Mannheim, Mosbach nnd Buchen eingeführt. Vom Auslande kommen für frisches Fleisch in Frage: Holland für geschlachtete Rinder, Kälber und Schweine, Frankreich und Österreich gleichfalls für Schweine. Schinken gelangen ferner aus Österreich, Amerika, Italien, Schweiz und Böhmen zur Einfuhr.

Die Einbringung untersuchten, frischen Inlandfleisches gestaltete sich folgendermaßen (bei Zicklein in Stück, bei den übrigen Tierarten in Vierteln):

Jahr	Ochsen	Farren	Kühe	Rinder	Kälber	Schafe	Ziegen	Schweine	Pferde	Zicklein
1901	8	6	488	1558	1172	835	15	2749	44	1507
1902	35	4	374	1064	854	352	8	4265	47	1245
1903	10	6	194	690	569	240	65	2180	38	1473

In den Jahren 1904 und 1905 betrug die Gesamteinfuhr 60 603 kg bezw. 91 823 kg.

Auch Mannheim sucht der übermäßigen Einfuhr geschlachteten und vielfach minderwertigen Fleisches im Interesse des Marktes und der einheimischen Gewerbetreibenden durch geeignete Prohibitivmaßregeln — entsprechende Festsetzung der Gebührensätze und eine strenge Fleischbeschauordnung — entgegenzuwirken. Im Jahre 1901 war eine starke Mehreinfuhr von geschlachteten Kühen zu beobachten, die aber eine ganz lokale Ursache, das Auftreten einer heftigen Maul- und Klauenseuche in Heddesheim, hatte. Infolgedessen mußten die dortigen Landwirte viele Kühe und Rinder notschlachten, die sie alsdann, um nicht von den Handelsleuten übervorteilt zu werden, der Schlachthofverwaltung zur Verwertung übergaben.

Der Rückgang in den Summen des eingeführten Kalb- und Hammelfleisches ist auch auf den Umstand zurückzuführen, daß der Mannheimer Markt reichlich Gelegenheit zur Deckung des Bedarfes in Lebendware bietet und daß die aus der Umgegend von Mannheim stammenden Hämmel jetzt dem Schlachthofe lebend zugeführt werden, weil die Schlachtgebühren sich unter der Fleischbeschaugebühr für geschlachtete Tiere halten. Die letztere wurde für Zicklein im Jahre 1901 von 10 Pf. auf 40 Pf. pro Stück, den Betrag der Schlachtgebühren, erhöht, weil der frühere niedrige Satz eine ungerechtfertigte Benachteiligung der Stadtmetzger in sich schloß.

Die Schlachthofverwaltung ist der Ansicht, daß an einem Platze wie Mannheim, der die günstigste Einkaufsgelegenheit für alle Qualitäten Fleisch bietet, der Import geschlachteten Viehes im Interesse der Gewerbetreibenden wie auch der Konsumenten ganz unterbleiben sollte. Allerdings wird die Forderung in diesem Umfange und bei dem gegenwärtigen Stande der Fleischfrage vorläufig nur ein frommer Wunsch bleiben, zumal der Viehmarkt gerade in dem wichtigsten Artikel, dem Schweinefleische, durchaus nicht immer die Nachfrage befriedigen kann. In einem solchen Falle ist die Fleischeinfuhr durchaus berechtigt und das einzige Mittel, einen gewissen Ausgleich zwischen Nachfrage und Angebot zu schaffen.

2. Kapitel.

Konsumberechnung.

Die Verteilung der meist im Großverkehre herbeigeschafften und zur Verzehrung fertig gestellten Fleischmengen erfolgt durch den Metzger im Ladengeschäfte oder auf dem Wochenmarkte, soweit es sich um minderwertiges Fleisch handelt, durch einen von der Stadt angestellten Verkäufer auf der Freibank. Aber auch andere Gewerbetreibende, vornehmlich Gastwirte und Viktualienhändler, sind in dieser Richtung in erheblicher, ziffernmäßig allerdings nicht zu erfassender Weise tätig.

Wie für ein ganzes Land, so ist auch für eine einzelne Stadt die Ermittlung des absoluten und relativen Fleischverbrauches von hohem Interesse, da sie uns einen Einblick in die Ernährungs-

weise der Bevölkerung verschafft und Symptome zur Beurteilung des Wohlstandes bietet, der nicht nur in der Höhe des auf den Kopf entfallenden Quantums, sondern auch in der Wahl der einzelnen Fleischsorten zum Ausdruck kommen wird. Allerdings sei hier betont — und das ist gerade für die Beurteilung unserer Städte wichtig — daß eine Abnahme des relativen Fleischverbrauches noch nicht a priori auf eine Verminderung der Lebenshaltung gerade der unteren Klassen hinzudeuten braucht. Gerade in Städten mit rasch zunehmender Arbeiterbevölkerung und sinkenden Konsumziffern ist es denkbar, daß der immerhin noch behäbig lebende Mittelstand seinen Fleischverbrauch einschränkt und der Arbeiter sein an sich schon bescheidenes Fleischquantum weiterbezieht.

Die Konsumberechnung einer Stadt hinsichtlich des verzehrten Fleisches kann stets nur eine annähernde sein, da sie immer nicht zu umgehende Fehlerquellen in sich bergen wird. Diese können aus lokalen Eigentümlichkeiten, z. B. aus starkem Fremdenverkehre, herrühren, sie werden aber auch — und das ist allen Berechnungen gemeinsam — in ihrer Höhe davon abhängen, wie weit es gelingt, das wirtschaftliche Gebiet der Stadt von dem politischen zu trennen. Hierin liegt eine Schwierigkeit, die meist überhaupt nicht behoben werden kann. Denn eine Konstatierung, in welchem Grade die umliegenden Ortschaften an dem Verbrauche der für das Stadtgebiet berechneten Fleischmengen teilnehmen und dadurch das gewonnene Bild trüben, wird überall da unmöglich sein, wo nicht ein Oktroi — bei unseren drei Städten nur in Karlsruhe — die Quantitäten des aus dem Stadtgebiete ausgeführten Fleisches registriert. Auch die genaue Höhe des eingeführten Fleisches kann nur durch Oktroi erfaßt werden, da sich die Fleischbeschau nicht auf die von privater Seite eingeführten Fleischmengen erstreckt. An die Tatsache, daß Schlachtzwang und Fleischbeschau, damit also die Registrierung, auf die innerhalb der Stadt von Privaten geschlachteten Tiere nicht ausgedehnt sind, sei nur nebenbei erinnert.

Wir sehen also, daß die errechneten Konsumziffern mit einer gewissen Reserve aufzunehmen sind. Aber einen gewissen Anhalt gewähren sie ohne Zweifel. Vor allem werden sie bei Zusammenstellung für mehrere Jahre die Tendenz der Zunahme oder der Abnahme der im ganzen verzehrten Fleischmengen zum

Ausdruck bringen, da dann die bestehenden Fehlerquellen als konstant angesehen werden können und nicht berücksichtigt zu werden brauchen. Ein Vergleich verschiedener Städte untereinander führt leicht zu Fehlschlüssen, da die Methoden der Konsumberechnung zu verschieden sind.

Beschränken wir die Fleischversorgung nicht auf den engeren Sinn des Wortes, nämlich die Versorgung mit dem frischen Fleische unserer Haustiere, so wäre die Untersuchung auch auf andere Fleischarten, namentlich geräuchertes und konserviertes Fleisch, Wurstwaren, Wildbret, Geflügel und Fische auszudehnen. Auf diesem Gebiete ist allerdings das Material so dürftig, daß es zu einer einigermaßen befriedigenden Übersicht von wissenschaftlichem Werte nicht ausreicht. Denn eine zentralisierende Stelle, wie wir sie für unsere eigentliche Untersuchung in den Schlachthöfen besitzen, fehlt in diesem Falle vollständig. Wir müssen uns deshalb mit einigen wenigen Daten begnügen.

1. Karlsruhe.

Man berechnet den Verbrauch einer Stadt, indem man zunächst das Gesamtgewicht der im Schlachthofe getöteten Tiere vermöge der durchschnittlichen Schlachtgewichte feststellt. Diese Durchschnittsgewichte werden in Karlsruhe auf Grund der in dem betreffenden Jahre erfolgten Wiegungen ermittelt. Die Innenteile, wie Eingeweide, Lungen, Lebern, ferner die Köpfe und Füße sind darin nicht enthalten und müssen durch besonderen Aufschlag in Anrechnung gebracht werden. Zu der so erhaltenen Summe ist das eingeführte Fleisch zuzuzählen und von dem Gesamtresultate das ausgeführte Fleisch und die Konfiskate in Abzug zu bringen.

Für das Jahr 1905 ergibt sich als Gesamtschlachtgewicht der im Schlachthofe getöteten Tiere:[1]

---

[1] Die durchschnittlichen Schlachtgewichte für das Jahr 1905 sind folgende (in kg):

Ochsen,			Kühe,		Rinder,			Farren,		Kälber,
I	II	III	II	III	I	II	III	II	III	
329	234	186	254	181	282	230	182	363	180	38,5

Schweine 64,5, Hammel und Ziegen 25, Pferde 200, Kitzlein und Pferde 3,—.

2 020	Ochsen	I.	Schwere	kg	664 580,—
1 751	»	II.	»	»	409 734,—
1 035	»	III.	»	»	192 510,—
1 359	Kühe	II.	»	»	345 186,—
2 372	»	III.	»	»	429 332,—
6	Rinder	I.	»	»	1 692,—
569	»	II.	»	»	130 870,—
1 837	»	III.	»	»	334 334,—
1 352	Farren	II.	»	»	490 776,—
302	»	III.	»	»	54 360,—
21 157	Kälber			»	814 544,—
36 037	Schweine			»	2 324 386,—
2 282	Hammel und Ziegen			»	57 050,—
2 697	Kitzlein und Ferkel			»	8 091,—
395	Pferde			»	79 000,—
			Reines Fleischgewicht	kg	6 336 445,—
Dazu:					
	5% des Gewichtes für Geschlinge usw. .			»	316 822,25
	Gewicht der vor der Wiegung entfernten Nieren mit Nierenfett			»	135 460,—
				kg	6 788 727,25
Ferner kommt hinzu:					
	Das eingeführte Fleisch			»	927 173,25
				kg	7 715 900,50
In Abzug zu bringen sind:					
	Das ausgeführte Fleisch .		kg 215 760,—[1]		
	Die Konfiskate		» 23 786,—	»	239 546,—
				kg	7 476 354,50

Diese Zahl würde also die Menge frischen Fleisches, die 1905 zur Verzehrung gelangte, repräsentieren. Bei einer mittleren Einwohnerzahl von 110 173 ergibt sich pro Kopf ein Verbrauch von 67,86 kg frischem Fleische.[2]

---

[1] In dieser Summe ist auch geräuchertes Fleisch enthalten, dessen Menge aber nicht festzustellen ist.

[2] Die amtlichen Berichte, in denen jedoch das eingeführte bearbeitete Fleisch und die Wurstwaren berücksichtigt sind, kommen zu folgenden Ergebnissen: 1901 75,78 kg, 1902 72,66 kg, 1903 74,38 kg, 1904 74,96 kg, 1905 69,65 kg.

UNIV. OF CALIFORNIA

Eine genaue Berechnung, wieviel von den einzelnen Fleischsorten auf den Kopf entfallen, ist nicht möglich, da die diesbezügliche Zusammensetzung des eingeführten und ausgeführten Fleisches nicht festzustellen ist. Jedoch gibt das reine Fleischgewicht der im Schlachthofe getöteten Tiere, welches ja weitaus die Hauptsumme ausmacht, einen ziemlich sicheren Anhalt zur Beurteilung der prozentualen Zusammensetzung.

Das aus dem Schlachthofe in den Jahren 1904 und 1905 in in den Verkehr gelangte Fleisch bestand in Prozenten aus folgenden Sorten:

	1904	1905
Rindfleisch	44,14	48,19
Kalbfleisch	11,59	12,85
Schweinefleisch	42,48	36,38
Fleisch von Hämmeln, Ziegen, Kitzlein und Ferkeln	0,87	1,03
Pferdefleisch	0,92	1,25
	100	100

Rindfleisch und Schweinefleisch bilden den überwiegenden Bestandteil der Fleischnahrung, die anderen Arten folgen erst in weitem Abstande. Leider erobert sich unter diesen das Pferdefleisch ein immer größeres Terrain.

Man kann jedenfalls sagen, daß die für Karlsruhe erhaltenen Konsumziffern an und für sich ziemlich richtig sein müssen, da durch das Oktroi eine genaue Abgrenzung der konsumierenden Bevölkerung ermöglicht ist. Für Mannheim und Ludwigshafen liegen die Verhältnisse anders. Deshalb ist ein Vergleich der Zahlen schon aus diesem Grunde nicht angängig.

Die Einfuhr von zubereitetem Fleische und Wurstwaren betrug im Jahre 1905 197 681,25 kg, der Konsum von anderen Fleischarten und Fischen war in dem Zeitraume 1901 bis 1905 folgender:[1]

[1] S. die betr. Jahrg. der Statistischen Monatsberichte der Haupt- und Residenzstadt Karlsruhe.

	1901	1902	1903	1904	1905
Wildbret.					
Einfuhr . .	St. 29 426	St. 31 415	St. 24 923	St. 28 420	St. 28 981
Ausfuhr . .	» 3 090	» 2 811	» 1 745	» 1 234	» 2 033
Konsum . .	St. 26 336	St. 28 604	St. 23 178	St. 27 186	St. 26 948
Fleisch von Wildbret und Geflügel.					
Einfuhr . .	kg 8 595	kg 9 880	kg 8 142	kg 7 903	kg 7 661,50
Ausfuhr . .	» 279	» 456	» 224	» 1 891	» 345,00
Konsum . .	kg 8 316	kg 9 424	kg 7 918	kg 6 012	kg 7 316,50
Geflügel.					
Einfuhr . .	St. 135 136	St. 131 981	St. 136 607	St. 147 501	St. 149 491
Ausfuhr . .	» 8 366	» 7 476	» 7 839	» 10 314	» 9 381
Konsum . .	St. 126 770	St. 124 505	St. 128 768	St. 137 187	St. 140 110
Fische und Krebse.					
Einfuhr . .	kg 80 607	kg 98 259,75	kg 104 531,50	kg 122 416,50	kg 147 414,50
Ausfuhr . .	» 793	» 1 518,10	» 2 175,50	» 4 037,00	» 3 639,30
Konsum . .	kg 79 814	kg 96 741,65	kg 102 356,00	kg 118 379,50	kg 143 775,20

Während Wildbret und Geflügel infolge des hohen Preises für die weniger bemittelte Bevölkerung als Nahrungsmittel nicht in Frage kommen und auch in den einzelnen Jahren keine sehr erhebliche Schwankungen aufweisen, zeigt die Rubrik »Fische und Krebse« eine anhaltende und starke Steigerung. Der Grund ist in der ständig zunehmenden Nachfrage nach den billigeren Seefischarten, wie Schellfisch, Stockfisch, Scholle usw., zu suchen,

welche auch für den bescheideneren Haushalt erschwinglich sind und sich zunehmender Beliebtheit erfreuen. Ohne Zweifel wirken die technisch vervollkommneten und verbilligten Verkehrseinrichtungen außerordentlich günstig auf die Konsumerhöhung. Eine Steigerung der Einfuhr dieses gesunden und relativ wohlfeilen Nahrungsmittels ist um so erfreulicher, als darin ein gewisses Gegengewicht gegen die volkswirtschaftlichen Schäden der hohen Fleischpreise zu sehen ist.

2. Mannheim.

In Mannheim ist eine genaue Abgrenzung des wirtschaftlichen Gebietes nicht möglich, da das Oktroi am 1. Januar 1899 aufgehoben wurde. Unter Berücksichtigung des eingeführten Inlandfleisches und nach Abzug der Konfiskate stand im Jahre 1905 folgende Fleischmenge für den Konsum zur Verfügung:

Stück		Gesamtgewicht in kg
1 941 3/4	Ochsen	699 030,—
1 700	Farren	663 000,—
3 459 1/4	Kühe	830 220,—
8 942	Rinder	2 056 660,—
638	Pferde	127 600,—
21 018 1/2	Kälber	893 509,—
60 729 3/4	Schweine	3 947 427,—
3 095	Schafe	77 374,—
869 1/2	Ziegen	13 043,—
1 595	Zicklein	3 190,—
	kg	9 311 053,—
Zuzüglich:		
	5 % des Gewichtes für Geschlinge usw.	465 552,65
	des Gewichtes der vor der Wiegung entfernten Nieren mit Nierenfett	182 700,—
	kg	9 959 305,65
	Hierzu das vom Auslande eingeführte Fleisch.[1]	248 718,—
	kg	10 208 023,65

[1] Das eingeführte Auslandfleisch wird in den Berichten nicht angegeben. Obige Summe resultiert aus einer Zusammenstellung aus den betr. Büchern des Schlachthofes,

Bei einer mittleren ortsanwesenden Bevölkerung von 160 534 (Ende Juni 1905) ergibt sich somit ein Jahresverbrauch von 63,58 kg pro Kopf.[1]

In den einzelnen Fleischsorten stellte sich der Konsum, wenn wir von den Aufschlägen für Geschlinge und Nieren absehen:

	pro Kopf der Bevölkerung	in % des Gesamtverbrauches
An Rindfleisch . . . . . ca. kg	26,50	44,51
» Schweinefleisch . . . . » »	26,09	43,82
» Kalbfleisch . . . . . » »	5,58	9,37
» Hammelfleisch . . . . » »	0,48	0,81
» Ziegen- und Zickleinfleisch » »	0,10	0,16
» Pferdefleisch . . . . . » »	0,79	1,33
		100,00

Auch hier stehen Rind- und Schweinefleisch weitaus an erster Stelle, während die anderen Fleischsorten von geringerer Bedeutung sind.

Von anderen, für unsere Untersuchung in Frage kommenden Nahrungsmitteln wurden im Jahre 1898, dem letzten Jahre, welches eine statistische Aufstellung ermöglicht, eingeführt: Wildbret 26 057 St., Fleisch von zerlegtem Wild 1922 kg, Geflügel 146 348 St., Fische und Krebse 29 278 kg.

Analog der Karlsruher Feststellung kann man jedenfalls behaupten, daß die Einbringung von Fischen — und zwar hauptsächlich Seefischen — in den folgenden Jahren eine bedeutende Steigerung erfahren hat.

---

die uns von Herrn Obertierarzt Müller zu diesem Zwecke gütigst zur Verfügung gestellt wurden:

Schweinefleisch	aus	Frankreich	kg	4 130.—
»	»	Holland	»	237 835.—
Rindfleisch	»	»	»	5 850.—
Kalbfleisch	»	»	»	903.—
			kg	248 718.—

[1] Die Schlachthofberichte kommen ohne Berücksichtigung der Aufschläge für Geschlinge und Nieren sowie des Auslandfleisches zu folgenden Ergebnissen: 1901 65,7 kg, 1902 60,59 kg, 1903 61,68 kg, 1904 62,05 kg, 1905 58,03 kg.

3. Ludwigshafen.

Auch in Ludwigshafen ergibt sich bei Berechnung des Konsums dieselbe Schwierigkeit wie in Mannheim, da ein Oktroi nicht besteht und infolgedessen nicht nachzuweisen ist, in welchem Grade die Bevölkerung der umliegenden Ortschaften an der Verzehrung der für Ludwigshafen berechneten Fleischmengen teilnimmt. Erfahrungsgemäß sollen die Quantitäten, die von der in der Stadt beschäftigten, in der Umgegend ansässigen Arbeiterschaft nach Hause mitgenommen werden, recht erheblich sein.

Der Fleischverbrauch im Jahre 1905 läßt sich ungefähr folgendermaßen berechnen:

Stück			kg
660	Fassel	à 350 kg	231 000,—
491	Ochsen	» 300 »	147 300,—
488	Kühe	» 250 »	122 000,—
3 564	Jungrinder	» 250 »	891 000,—
297	Pferde	» 300 »	89 100,—
5 654	Kälber	» 35 »	197 890,—
19 215	Schweine	» 75 »	1 441 125,—
194	Schafe	» 20 »	3 880,—
196	Ziegen	» 20 »	3 920,—
			kg 3 127 215,—
Dazu:			
	5 % für Geschlinge usw.		156 360,75
	Gewicht der vor der Wiegung entfernten Nieren mit Nierenfett		59 900,—
			kg 3 343 475,75
Zuzüglich:			
	eingebrachtes Pferdefleisch	kg 3 750.—	
	» anderes Fleisch	» 13 480.—	17 230,—
			kg 3 360 705,75
	davon ab das konfiszierte Fleisch		9 693,—
			kg 3 351 012,75

Der Fleischverbrauch wäre darnach 1905 ungefähr 46,41 kg pro Kopf der Bevölkerung gewesen.[1]

[1] Die auf anderer Basis beruhenden Berechnungen des Schlachthofes kommen zu folgendem Resultate: 1903 51,79 kg, 1904 47,— kg, 1905 40,— kg.

Im Vergleiche zu Karlsruhe erscheint die verzehrte Fleischmenge sehr gering, zumal wenn man berücksichtigt, daß die Bevölkerung der umliegenden Orte in nicht näher abzugrenzender Weise an dem Konsum teilnehmen. Immerhin darf das Ergebnis im Hinblick auf die starke Arbeiterbevölkerung nicht überraschen. Auch hier machen Rind- und Schweinefleisch den ganz überwiegenden Teil der Fleischnahrung aus.

Die amtlichen Berechnungen aller drei Städte weisen in den letzten Jahren eine starke Abnahme des Fleischverbrauches nach. Es wurde bereits hervorgehoben, daß hieraus noch nicht absolut eine Verschlechterung der Lebenshaltung der arbeitenden Klassen zu folgern ist. Aber es liegt doch die Annahme nahe, daß sich die Folgen der geschilderten Fleischverhältnisse nicht nur in einer Abnahme der überdurchschnittlichen Konsumziffern des Mittelstandes bemerkbar machen werden, sondern daß sie auch in einer Verringerung der für die am wenigsten zahlungsfähigen Volksklassen zur Verfügung stehenden Fleischmengen zum Ausdruck gelangen.

III. Abschnitt.

Die Entwicklung der Vieh- und Fleischpreise mit Preisstatistik.

Die Schilderung der Verhältnisse in der Fleischversorgung, wie wir sie in den vorhergehenden Kapiteln versucht haben, wird am besten durch eine Untersuchung der Preise ergänzt. Denn diese basieren in ganz hervorragendem Maße auf Angebot und Nachfrage oder, präziser ausgedrückt, auf dem Umfange der Viehproduktion und dem Bedarfe bezw. der Kaufkraft der Konsumenten. Natürlich spielen auch noch sekundäre Momente, unter denen besonders Preissteigerungen im Auslande zu nennen wären, herein.

Aber der springende Punkt wird bei der fast völligen Isolierung Deutschlands vom Auslande doch der sein, ob die deutsche Landwirtschaft imstande ist, den durch die rasch wachsende Bevölkerung und die gesteigerte Lebenshaltung ständig höher werdenden Ansprüchen in der Viehproduktion zu folgen. Von seiten der Produzenten wird diese Frage entschieden bejaht. Sie weisen, da, wie wir bereits in der Einleitung gesehen haben, ein durch eine numerische Zunahme des Viehbestandes begründeter Beweis auf keinen Fall zu erbringen ist, nachdrücklich auf den »inneren Zuwachs« der Bestände hin. Dieser wirke auf eine Zunahme der Fleischmengen, selbst bei gleichbleibender Stückzahl, hin und sei namentlich in vier Faktoren zu suchen: in dem raschen Wechsel des Bestandes, in der Zunahme des Lebend- und Schlachtgewichtes, in der Zunahme der Schlachtprozente und endlich in der Erhöhung des Fleischgewichtes zu ungunsten der Fettproduktion.[1]

[1] Denkschrift des deutschen Landwirtschaftsrats über die Fleischversorgung der deutschen Bevölkerung 1905, S. 14.

Es ist unzweifelhaft richtig, daß sich der Landwirt heutzutage fast ausschließlich auf die Züchtung von Fleischrassen verlegen muß, einmal, um sich dem veränderten Geschmacke der Konsumenten, die mageres oder durchwachsenes Fleisch bevorzugen, anzupassen, dann aber auch, weil er die Konkurrenz mit den billigeren amerikanischen Fetten nicht aufnehmen kann; auch das auf eine Erhöhung der Fleischmengen günstig einwirkende Moment, welches in dem raschen Wechsel des Viehbestandes liegt, ist anzuerkennen. Die Behauptung aber, daß eine Besserung der Qualität und eine Erhöhung der Lebend- und Schlachtgewichte eingetreten sei, läßt sich bei näherer Untersuchung nicht aufrecht erhalten. Gerade dieser Punkt aber ist bei Beurteilung der Frage von großer Wichtigkeit.

Nach den Berichten der Schlachthofdirektoren und den Aussagen von Händlern wie Metzgern kann es nicht zweifelhaft sein, daß der Mastzustand des Schlachtviehes in den letzten Jahren immer mehr zu wünschen übrig ließ. Diese Tatsache kommt auch darin zum vollen Ausdrucke, daß vielfach die Notierungen für prima Qualität unterbleiben mußten, da kein Angebot in dieser Ware stattfand.

In Mannheim werden auf dem Viehhofe bei Kälbern und Schweinen Wägungen zwecks Ermittlung des durchschnittlichen Lebendgewichtes vorgenommen, die folgende Resultate ergaben:

Jahr	Kälber			Schweine		
	Stück	Gesamtgewicht kg	Durchschnittl. Lebendgewicht kg	Stück	Gesamtgewicht kg	Durchschnittl. Lebendgewicht kg
1901	7454	554 272	74,36	67 201	5 536 825	82,39
1902	8115	617 490	76,09	71 182	6 186 616	86,91
1903	7373	561 656	76,18	102 006	8 890 184	87.15
1904	10863	858 295	79,01	121 153	10 120 077	83,53
1905	8819	673 311	76,35	99 894	8 159 072	81,67

Bei den Kälbern hat nach einer Steigerung in den Jahren 1902, 1903 und 1904 im Jahre 1905 ein sehr beträchtlicher Rückgang im durchschnittlichen Lebendgewicht stattgefunden. Die Schweine haben eine ähnliche Entwicklung durchgemacht, nur mit dem

Unterschiede, daß der Rückschlag bedeutend schärfer ist und daß das Lebendgewicht des Jahres 1905 noch unter das des Jahres 1901 sinkt. Wie sehr das erstere unter dem normalen Maße steht, ist am besten daraus zu ersehen, daß der Mannheimer Markt an 4—6 Monate alte Schweine, das Durchschnittsalter der geschlachteten Tiere, eigentlich die Anforderung eines Gewichtes von 85 kg stellt.[1] Würden beim Großvieh ähnliche Untersuchungen auf Grund von amtlichen Wägungen angestellt, so würde man statistisch ohne Zweifel zu demselben Ergebnisse, der Abnahme des Gewichtes, gelangen. Denn »der Rückgang im Handel mit fetten Ochsen ist schon seit Jahren zu bemerken. . . . . Dadurch sind die Metzger gezwungen, nur mittelmäßig gemästete Tiere zu schlachten.«[2]

Von landwirtschaftlicher Seite wird der Zwischenhandel für die ungünstig hohe Gestaltung der Preise verantwortlich gemacht; es ist jedoch bisher trotz mannigfaltiger Versuche bei der Schwierigkeit einer derartigen Untersuchung noch nicht gelungen, einen vollgültigen Beweis in dieser Richtung zu führen. Wie weit die Händler in Frage kommen, entzieht sich bei dem Fehlen jeglicher Anhaltspunkte einer genaueren Einsicht, aber Wahrscheinlichkeitsgründe sprechen dafür, daß eine Preistreibung, vorausgesetzt, daß sie zur Durchführung einer solchen bei der immerhin noch mangelhaften Organisation des Handels überhaupt imstande wären, gar nicht in ihrem Interesse liegt. Denn hohe Preise beeinträchtigen den Konsum, damit den Geschäftsumsatz und den Gewinn. Auch ist wohl anzunehmen, daß der Händler auf billiges Vieh einen höheren Gewinnaufschlag machen kann und sich bei gesteigerten Preisen mit einem geringeren Profit begnügen muß, da sich sonst sein Risiko, seinen Viehbestand überhaupt nicht losschlagen zu können, vergrößert. Das Bestehen von Händlervereinigungen und Ringen konnte bisher noch nicht einwandfrei nachgewiesen werden und wird auch von unparteiischen Sachverständigen bestritten. Das Material, welches in dieser Richtung z. B. der Deutsche Landwirtschaftsrat bringt,[3] ist ohne nähere Angabe der Gewährsmänner als wissenschaftlich nicht beweiskräftig anzusehen. Daß an einigen

---

[1] Verwaltungsbericht über den Schlacht- und Viehhof in Mannheim für das Jahr 1900, S. 20.

[2] Desgleichen vom Jahre 1901, S. 10.

[3] a. a. O. S. 101—105.

großen Märkten der Zwischenhendel hin und wieder, durch die starken Preisschwankungen begünstigt, ungesunde spekulative Formen angenommen hat, ist ohne weiteres zuzugeben. Aber diese Tatsache berechtigt nicht zu dem Schlusse, daß damit die Händler als die eigentlichen Urheber der Teuerung anzusehen seien.

Die Heidelberger Fleischerinnung hat vor einiger Zeit versucht, das Händlertum durch genossenschaftliche Schlachtvieheinkäufe auszuschalten, mußte aber bald diese Bestrebungen aufgeben, da eine Verbilligung des Schlachtviehes dadurch nicht erreicht wurde. Auch ein zweiter ähnlicher Versuch, auf einer Vereinbarung zwischen dem badischen Bauernvereine und den Metzgerinnungen Badens beruhend, scheiterte aus demselben Grunde, da das Angebot ein äußerst geringfügiges war — im Monat März 1906 nur 73 Tiere aus 103 Ortschaften mit 5806 Mitgliedern — und die Landwirte nun auch noch die Spesen und den Gewinn des Händlers einstecken wollten. Denn die geforderten Preise waren loco Stall per Zentner Schlachtgewicht oft um 2—4 M. höher als die jeweiligen Marktpreise![1]

Daß die Metzger nicht für die ungünstige Preisentwicklung verantwortlich gemacht werden können, wenn auch die erhöhten Spesen im Metzgereigewerbe als preissteigerndes Moment voll anzuerkennen sind, haben wir bereits in einem früheren Kapitel darzulegen versucht.

Von Händlern, Metzgern und Konsumenten wird als wichtig zur Beurteilung der Teuerung auf die Gestaltung des Vieh- und Fleischimportes aus dem Auslande hingewiesen, der unter der Wirkung der im letzten Jahrzehnte getroffenen Maßregeln für die Ernährung des deutschen Volkes nur noch von untergeordneter Bedeutung ist. Unter den Bestimmungen, die in erster Linie zu einer Beschränkung der Einfuhr geführt haben, sind neben den zahlreichen Vieheinfuhrverboten vor allem das Gesetz betreffend die Schlachtvieh- und Fleischbeschau (3. Januar 1900), die Fleischbeschauzollordnung (5. Februar 1903) und die Bekanntmachungen des Reichskanzlers vom 27. März 1903 und 9. Mai 1904 nebst den zugehörigen Ausführungsbestimmungen zu nennen.

Über die Notwendigkeit des gesundheitlichen Schutzes unseres Viehbestandes gegenüber anderen Ländern, die in dieser Hinsicht

[1] Vergl. Eingabe des Vorstandes des Bezirksvereins Baden-Pfalz usw. S. 7.

hinter Deutschland zurückstehen, herrscht nur eine Meinung. Sobald aber derartige veterinäre Maßregeln über ihren eigentlichen Zweck hinausgehen und andere politische Ziele in sich schließen, wie es bei uns offensichtlich der Fall ist, muß auf die bedenklichen volkswirtschaftlichen Folgen hingewiesen werden.

Einer erweiterten Öffnung der Grenzen bezw. einer Milderung der Importvorschriften, wobei die sanitären Vorsichtsmaßregeln durchaus nicht außer acht gelassen zu werden brauchten, wäre deshalb wohl das Wort zu reden. Sie könnten in der Weise durchgeführt werden, daß die Errichtung weiterer Grenzschlachthäuser, die Erhöhung der Einfuhrkontingente für lebendes Vieh und die sonstige Erleichterung des Importes durch Herabsetzung der Quarantänezeit usw. ins Auge gefaßt würden. Besonders ein Vorgehen in ersterer Richtung würde sich bald günstig bemerkbar machen; denn gerade die Einfuhr der für die Volksernährung so wichtigen Schweine ist kontingentiert und kann deshalb in Teuerungsjahren erst recht nicht gesteigert werden. Unter den obigen Voraussetzungen wäre teils eine absolute Erhöhung der importirten Vieh- und Fleischquanten, teils wenigstens eine solche der Lebendware auf Kosten des Fleisches aus den für uns vor allem in Frage kommenden Ländern Dänemark, Niederlande, Frankreich und Amerika zu erwarten. Zu wünschen wäre auch, daß die Vertragsverhandlungen mit Amerika den Import amerikanischer Rinder in die Wege leiten würden. Für unseren Westen ist jedoch die Zufuhr von Schweinefleisch in erster Linie anzustreben. Sie könnte aus den dafür vorzugsweise in Frage kommenden Ländern, Frankreich und Holland, in der Weise verwirklicht werden, wie sie dem Osten, wenigstens in beschränktem Maße, durch die Zulassung von bestimmten Kontingenten in lebender Ware aus Rußland und Österreich-Ungarn bereits zugestanden ist.

Es ist nicht zu verkennen, daß zur Schaffung der Lage, wie sie bis gegen Ende des Jahres 1906 geherrscht hat,[1] eine Reihe von ungünstigen Momenten zusammengewirkt haben, die teilweise lokaler oder periodisch auftretender Natur — so die schlechte Ernte des Jahres 1904 — gewesen sind. Aber immer wieder ist

[1] Der Anfang des Jahres 1907 hat eine teilweise Veränderung der Situation gebracht; ihrer ist im Schlußworte Erwähnung getan.

darauf hinzuweisen, daß als einer der hauptsächlichsten Gründe für die beunruhigende Aufwärtsbewegung der Vieh- und Fleischpreise der Mangel an schlachtreifem Vieh im Inlande, dem das Ausland infolge der ausgedehnten Absperrung nicht steuern kann, zu betrachten war.

Die Preise für lebendes Vieh werden in Karlsruhe und Mannheim nach Schlachtgewicht notiert. In Ludwigshafen werden die Einkaufspreise, da ein Viehmarkt nicht besteht, nicht ermittelt. Wie bereits erwähnt, kaufen die Ludwigshafener Metzger den größten Teil ihres Bedarfes auf dem Mannheimer Markte ein; auch für die anderwärts betätigten Geschäfte sind die Mannheimer Marktpreise maßgebend.

Die Notierung nach Schlachtgewicht erfolgt aus den früher dargelegten Gründen und nicht etwa, um dem Landwirte die Kenntnis von den tatsächlich erzielten Preisen unmöglich zu machen, wie es Levy von Halle[1] für den Berliner Markt annimmt.

Die für Vieh gezahlten Preise werden in Karlsruhe durch die Direktion des Schlachthofes unter Zuzug von Händlern und Metzgern ohne Bildung einer Marktkommission festgestellt. Den von der Großh. Regierung auf Veranlassung des Badischen Landwirtschaftsrates gemachten Vorschlägen, beim Viehverkaufe den Handel nach Lebendgewicht einzuführen und in den Marktordnungen einheitliche Normen für die Preisnotierung nach Lebendgewicht unter Heranziehung von Vertretern der Landwirtschaft vorzuschreiben, konnte sich der Stadtrat nicht anschließen. Er sprach sich sowohl gegen die Einführung des Lebendgewichtshandels als auch gegen die Bildung einer Marktkommission aus.

In Mannheim ermittelt der Marktmeister die Preise im Vereine mit den Handelsleuten ohne Landwirte und Metzger. Eine Zuziehung von Produzenten ist aus dem Grunde nicht erforderlich weil es am Mannheimer Platze keine viehproduzierenden Landwirte mehr gibt und der Handel sich ganz in den Händen der Handelsleute befindet. Nichtsdestoweniger war dem Wunsche des Badischen Landwirtschaftsrates, auch Landwirte bei der Feststellung der Viehpreise mitwirken zu lassen, gerne entsprochen worden. Tatsächlich waren auch vor Jahren einige Produzenten

[1] Die Berliner Fleischpreise im letzten Jahrzehnt und die Reform des Vieh- und Fleischhandels, Schmollers Jahrbücher XVI, S. 49.

in der Preisnotierungskommission tätig; nach einiger Zeit jedoch verzichteten sie auf weitere Mitwirkung.

Ob die notierten Preise stets den wirklich gezahlten entsprechen, ist nicht ohne weiteres zu bejahen, da hier widerstreitende Interessen mitsprechen. Wahrscheinlich ist, daß die Notierung in Karlsruhe, wo Händler und Metzger mitwirken, verläßlicher sein wird, als in Mannheim, wo der Marktmeister allein auf die Mitteilungen der Händler angewiesen ist. Diese letzteren werden sicherlich nicht darauf dringen, daß gerade die höchsten Preise, auf welche dann die Landwirte beim nächsten Handelsabschlusse fußen, veröffentlicht werden. Auf der anderen Seite liegt es gerade im Interesse der Metzger, daß die höchsten gezahlten Preise, die dann als Rechtfertigung für die eigenen Preisaufschläge dienen können, bekannt gemacht werden.

Die Preisgestaltung für lebendes Vieh in den letzten Jahren ist aus nebenstehenden Tabellen ersichtlich. Karlsruhe unterscheidet bis zum Jahre 1903 bei den Ochsen vier, bei Rindern und Kühen fünf, bei den übrigen Tierarten je drei Qualitäten. Dabei bedeuten die einzelnen Buchstaben in den Kolonnen der verschiedenen Tierarten:

Bei den Ochsen: a = vollfleischige, ausgemästete, höchsten Schlachtwertes, höchstens 7 Jahre alt, b = junge, fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete, c = mäßig genährte junge, gut genährte ältere, d = gering genährte jeden Alters.

Bei den Farren: a = vollfleischige, höchsten Schlachtwertes, b = mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere, c = gering genährte.

Bei den Rindern und Kühen: a = vollfleischige, ausgemästete Färsen, Rinder höchsten Schlachtwertes, b = vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwertes, bis zu 7 Jahren, c = ältere, ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere Kühe, Färsen und Rinder, d = mäßig genährte Kühe, Färsen und Rinder, e = gering genährte Kühe, Färsen und Rinder.

Bei den Kälbern: a = feinste Mast- (Vollmilch-Mast) und beste Saugkälber, b = mittlere Mast- und gute Saugkälber, c = geringe Saugkälber.

Bei den Schafen: a = Mastlämmer und jüngere Masthammel, b = ältere Masthammel, c = mäßig genährte Hammel und Schafe (»Merzschafe«).

Bei den Schweinen: a = vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen im Alter bis zu 1 1/4 Jahren, b = fleischige, c = gering entwickelte.

Vom Jahre 1903 ab werden bei den Rindern und Hämmeln je zwei, bei den übrigen Tieren je drei Qualitäten unterschieden.

In Mannheim werden nur die Rinder, Kühe und Kälber in verschiedene und zwar je drei Klassen eingeteilt. Bei den übrigen Tierarten ist nur aus den zum Teil sehr erheblichen Differenzen zwischen den niedersten und höchsten Preisen ersichtlich, wie sehr die einzelnen Qualitäten voneinander abweichen.

Die nebenstehenden Aufstellungen zeigen, daß die Viehpreise in der fraglichen Zeit durchweg eine ansehnliche Steigerung erfahren haben, bei der neben den besprochenen Ursachen auch die höher werdenden Produktionskosten mitgewirkt haben. Geradezu in die Augen fallend ist die Entwicklung der Schweinepreise. Sie hatten schon 1901 eine seit Jahren nicht gesehene Höhe erreicht. Der Grund ist darin zu suchen, daß die niedrigen Preise der Jahre 1899 und 1900 nach den hohen der Jahre 1897 und 1898 den Landwirten nicht mehr rentabel genug erschienen und sie zu einer Einschränkung der Schweineproduktion veranlaßten, die dann im Verein mit der Wertsteigerung der amerikanischen Schweine die ungünstige Tendenz nach oben im Gefolge hatte. Von ganz hervorragender Bedeutung für die Bewegung sämtlicher Preise ist das Ergebnis der Futterernte in den einzelnen Jahren. Es zeichnet dem Produzenten den Weg vor, den er einzuschlagen hat, ob er sein Vieh zur Nachzucht behalten und auch durch den Winter bringen oder ob er den Viehbestand möglichst reduzieren soll. Bringt die Ernte einen Ausfall an Futtermitteln, hauptsächlich Kartoffeln und Rüben, wie er vornehmlich in dem Trockenheitsjahr 1904 zu verzeichnen war, so wird alles halbwegs entbehrliche Vieh abgestoßen. Die Folge davon ist dann ein bald eintretender Viehmangel, der sich durch ein Heraufschnellen der Preise kennzeichnet. In dieser Hinsicht reden die Schweinepreise des Jahres 1905 eine deutliche Sprache.

Aber auch innerhalb der einzelnen Monate eines Jahres zeigen sich Preisschwankungen, die durch das wechselnde, in den verschiedenen Jahresabschnitten sehr ungleiche Angebot hervor-

Monatsdurchschnittspreise für lebendes Vieh in **Karlsruhe** in den Jahren 1901—1906

Tabelle I

pro kg Schlachtgewicht in Mark.

Monat	Ochsen				Farren			Rinder und Kühe					Kälber			Schafe			Schweine		
	a	b	c	d	a	b	c	a	b	c	d	e	a	b	c	a	b	c	a	b	c
1901 Januar	1.44	1.38	1.34	1.30	1.20	1.12	1.04	1.38	1.26	1.20	1.16	0.84	1.56	1.36	1.13	1.08	1.—	0.96	1.24	1.18	1.12
Februar	1.44	1.38	1.36	1.32	1.24	1.16	1.08	1.34	1.24	1.20	1.16	0.84	1.60	1.38	1.20	1.08	1.—	0.96	1.26	1.20	1.14
März	1.44	1.38	1.36	1.30	1.24	1.16	1.08	1.36	1.26	1.22	1.18	0.84	1.70	1.45	1.20	1.08	1.—	0.96	1.28	1.22	1.16
April	1.44	1.38	1.36	1.32	1.24	1.18	1.08	1.38	1.28	1.22	1.18	0.84	1.80	1.60	1.40	1.08	1.—	0.96	1.22	1.15	1.08
Mai	1.46	1.38	1.36	1.30	1.24	1.18	1.08	1.40	1.30	1.26	1.20	0.84	1.80	1.60	1.40	1.04	1.—	0.96	1.20	1.14	1.08
Juni	1.44	1.38	1.34	1.30	1.20	1.14	1.06	1.38	1.28	1.24	1.20	0.86	1.66	1.42	1.27	1.04	1.—	0.96	1.24	1.15	1.08
Juli	1.44	1.38	1.34	1.30	1.16	1.12	1.08	1.38	1.28	1.24	1.20	0.92	1.60	1.42	1.33	1.08	1.06	1.04	1.32	1.28	1.24
August	1.44	1.38	1.34	1.30	1.18	1.12	1.06	1.38	1.26	1.22	1.20	0.86	1.66	1.42	1.23	—	—	—	1.36	1.30	1.24
September	1.44	1.38	1.34	1.30	1.20	1.14	1.04	1.38	1.26	1.24	1.20	0.84	1.73	1.50	1.33	1.08	1.06	1.04	1.40	1.33	1.26
Oktober	1.46	1.38	1.36	1.30	1.22	1.14	1.04	1.40	1.28	1.26	1.20	0.84	1.73	1.53	1.40	—	—	—	1.40	1.38	1.36
November	1.46	1.38	1.36	1.30	1.20	1.12	1.04	1.38	1.26	1.24	1.18	0.84	1.70	1.48	1.20	1.08	1.04	1.—	1.40	1.35	1.30
Dezember	1.44	1.38	1.34	1.30	1.20	1.14	1.04	1.36	1.26	1.22	1.18	0.84	1.67	1.45	1.20	1.08	1.04	1.—	1.40	1.35	1.30
1902 Januar	1.44	1.40	1.36	1.28	1.20	1.12	1.04	1.36	1.16	1.08	1.20	0.80	1.66	1.52	1.26	1.12	1.10	1.08	1.40	1.36	1.32
Februar	1.42	1.38	1.34	1.30	1.20	1.08	1.04	1.36	1.16	1.12	1.16	0.84	1.66	1.50	1.34	1.08	1.04	1.—	1.40	1.36	1.32
März	1.44	1.36	1.34	1.24	1.16	1.06	1.—	1.36	1.20	1.08	1.20	0.84	1.80	1.58	1.34	1.08	1.04	1.—	1.38	1.34	1.20
April	1.44	1.36	1.30	1.24	1.20	1.06	1.—	1.40	1.26	1.10	1.16	0.88	1.80	1.61	1.52	1.08	1.04	1.—	1.36	1.32	1.16
Mai	1.46	1.38	1.32	1.26	1.24	1.10	1.—	1.40	1.28	1.14	1.20	0.96	1.92	1.66	1.40	1.12	1.10	1.08	1.30	1.26	1.20
Juni	1.46	1.38	1.32	1.26	1.22	1.12	1.06	1.42	1.26	1.12	1.26	0.88	1.74	1.50	1.40	1.12	1.10	1.08	1.32	1.28	1.20
Juli	1.46	1.38	1.34	1.28	1.24	1.12	1.08	1.42	1.28	1.14	1.24	0.88	1.70	1.50	1.40	1.12	1.10	1.08	1.34	1.28	1.20
August	1.48	1.40	1.36	1.38	1.28	1.20	1.16	1.44	1.30	1.18	1.30	0.96	1.80	1.54	1.46	1.16	1.14	1.12	1.44	1.34	1.24
September	1.48	1.40	1.34	1.30	1.28	1.18	1.10	1.44	1.28	1.16	1.28	0.92	1.76	1.48	1.34	1.20	1.16	1.12	1.44	1.34	1.20
Oktober	1.48	1.38	1.34	1.32	1.28	1.18	1.12	1.44	1.30	1.16	1.28	0.92	1.72	1.48	1.42	1.20	1.16	1.12	1.40	1.34	1.32
November	1.46	1.38	1.34	1.30	1.24	1.20	1.14	1.44	1.26	1.14	1.28	0.88	1.66	1.42	1.20	1.20	1.16	1.12	1.36	1.32	1.28
Dezember	1.46	1.38	1.32	1.28	1.22	1.16	1.08	1.42	1.22	1.14	1.26	0.90	1.66	1.40	1.14	1.20	1.16	1.12	1.32	1.28	1.20

		I	II	III		I	II	III	I	II	I	II	III	I	II	III	I	II		I	II	III
1903	Januar	1.42	1.36	1.31	—	1.23	1.16	1.10	1.38	1.30	1.22	1.11	0.99	1.66	1.53	1.52	1.16	1.12	—	1.28	1.21	1.18
	Februar	1.44	1.37	1.32	—	1.25	1.18	1.15	1.38	1.32	1.23	1.11	1.03	1.68	1.55	—	1.20	1.12	—	1.24	1.19	1.14
	März	1.44	1.39	1.34	—	1.24	1.19	1.16	1.40	1.34	1.24	1.15	1.02	1.75	1.63	1.55	1.20	1.12	—	1.19	1.10	1.07
	April	1.46	1.40	1.36	—	1.26	1.20	1.16	1.43	1.35	1.26	1.17	1.07	1.83	1.71	1.60	1.24	1.16	—	1.13	1.08	1.02
	Mai	1.47	1.41	1.36	—	1.28	1.22	1.16	1.44	1.36	1.28	1.19	1.09	1.80	1.70	1.57	1.28	1.20	—	1.10	1.03	1.—
	Juni	1.47	1.41	1.35	—	1.28	1.22	1.16	1.44	1.36	1.28	1.19	1.09	1.71	1.58	1.48	1.24	1.20	—	1.09	1.02	0.99
	Juli	1.48	1.42	1.36	—	1.32	1.23	1.16	1.45	1.37	1.29	1.18	1.07	1.66	1.52	1.43	1.20	1.16	—	1.11	1.05	0.99
	August	1.49	1.42	1.38	—	1.32	1.25	1.18	1.46	1.38	1.30	1.21	1.07	1.71	1.57	1.47	1.28	1.20	—	1.18	1.13	1.06
	September	1.49	1.42	1.38	—	1.30	1.23	1.18	1.47	1.38	1.31	1.21	1.07	1.76	1.65	1.53	1.28	1.20	—	1.23	1.16	1.09
	Oktober	1.51	1.44	1.39	—	1.34	1.27	1.22	1.48	1.40	1.31	1.21	1.11	1.82	1.70	1.58	1.28	1.16	—	1.19	1.14	1.09
	November	1.50	1.44	1.40	—	1.33	1.28	1.22	1.48	1.40	1.32	1.22	1.11	1.73	1.57	1.37	1.28	1.16	—	1.06	1.01	0.98
	Dezember	1.51	1.45	1.40	—	1.36	1.28	1.22	1.48	1.40	1.34	1.25	1.11	1.62	1.50	1.43	1.28	1.12	—	1.05	1.01	0.98
1904	Januar	1.50	1.44	1.40	—	1.35	1.28	1,22	1.48	1.40	1.37	1.24	1.09	1.78	1.70	1.62	1.28	1.16	—	1.06	1.02	—
	Februar	1.49	1.43	1.38	—	1.32	1.25	1.20	1.47	1.39	1.29	1.20	1.05	1.73	1.62	1.43	1.28	1.16	—	1.03	0.99	0.94
	März	1.49	1.42	1.38	—	1.31	1.24	1.18	1.46	1.38	1.26	1.19	1.—	1.78	1.66	1.53	1.28	1.12	—	1.02	0.98	—
	April	1.49	1.44	1.39	—	1.34	1.25	1.20	1.47	1.40	1.29	1.16	0.96	1.80	1.73	1.63	1.28	1.12	—	1.04	1.—	0.92
	Mai	1.50	1.44	1.39	—	1.32	1.27	1.21	1.48	1.40	1.32	1.17	0.94	1.87	1.76	1.66	1.28	1.16	—	1.06	1.02	0.92
	Juni	1.49	1.45	1.41	—	1.34	1.27	1.22	1.49	1.40	1.34	1.18	0.96	1.85	1.73	1.62	1.28	1.12	—	1.07	1.03	0.94
	Juli	1.51	1.46	1.42	—	1.36	1.28	1.23	1.50	1.42	1.34	1.16	0.99	1.78	1.68	1.60	1.28	1.12	—	1.15	1.11	—
	August	1.51	1.46	1.42	—	1.35	1.29	1.22	1.50	1.42	1.35	1.17	0.99	1.71	1.62	1.50	1.28	1.16	—	1.19	1.15	1.13
	September	1.50	1.46	1.41	—	1.36	1.28	1.23	1.47	1.42	1.30	1.17	0.98	1.73	1.60	1.50	1.24	1.12	—	1.22	1.19	—
	Oktober	1.49	1.44	1.38	—	1.33	1.27	1.22	1.47	1.40	1.31	1.14	0.97	1.70	1.60	1.55	1.24	1.16	—	1.20	1.15	—
	November	1.49	1.44	1.39	—	1.31	1.26	1.22	1.47	1.39	1.33	1.15	0.97	1.70	1.62	1.50	1.28	1.12	—	1.19	1.15	—
	Dezember	1.50	1.44	1.40	—	1.32	1.27	1.21	1.47	1.40	1.32	1.15	0.98	1.62	1.53	1.45	1.28	1.18	—	1.20	1.17	1.07
1905	Januar	1.49	1.44	1.38	—	1.32	1.25	1.20	1.47	1.40	1.30	1.14	0.97	1.68	1.62	1.52	1.20	1.08	—	1.20	1.17	1.06
	Februar	1.50	1.44	1.39	—	1.32	1.27	1.21	1.48	1.40	1.33	1.18	1.—	1.72	1.64	1.50	1.28	1.16	—	1.24	1.21	—
	März	1.49	1.43	1.38	—	1.34	1.26	1.20	1.48	1.40	1.32	1.12	1.—	1.76	1.68	1.64	1.28	1.12	—	1.28	1.23	—
	April	1.51	1.46	1.41	—	1.34	1.28	1.23	1.48	1.40	1.32	1.15	1.—	1.86	1.78	1.70	1.28	1.16	—	1.30	1.25	—
	Mai	1.53	1.48	1.43	—	1.35	1.28	1.23	1.52	1.42	1.35	1.20	1.02	1.94	1.82	1.74	1.28	1.12	—	1.35	1.29	—

Monatsdurchschnittspreise für lebendes Vieh in **Karlsruhe** in den Jahren 1901—1906

Tabelle I, Fortsetzung. **pro kg Schlachtgewicht in Mark.**

Monat	Ochsen			Farren			Rinder und Kühe					Kälber			Schafe		Schweine		
	I	II	III	I	II	III	I	II	I	II	III	I	II	III	I	II	I	II	III
1905 Juni	1.56	1.48	1.39	1.37	1.31	1.25	1.53	1.44	1.40	1.21	1.08	1.80	1.72	1.62	1.24	1.12	1.39	1.33	—
Juli	1.56	1.51	1.46	1.39	1.31	1.26	1.57	1.50	1.35	1.23	1.11	1.66	1.55	1.48	1.28	1.16	1.44	1.37	—
August	1.57	1.52	1.48	1.39	1.32	1.27	1.56	1.49	1.35	1.23	1.10	1.74	1.62	1.54	1.28	1.20	1.48	1.43	—
September	1.57	1.50	1.46	1.38	1.31	1.24	1.53	1.46	1.33	1.20	1.08	1.72	1.64	1.52	1.32	1.20	1.53	1.46	—
Oktober	1.59	1.53	1.49	1.39	1.31	1.26	1.55	1.49	1.34	1.22	1.11	1.81	1.75	1.66	1.28	1.10	1.56	1.52	—
November	1.61	1.56	1.52	1.42	1.35	1.31	1.58	1.52	1.35	1.24	1.08	1.74	1.66	1.52	1.28	1.16	1.59	1.54	—
Dezember	1.58	1.54	1.51	1.40	1.32	1.26	1.54	1.49	1.34	1.22	1.08	1.66	1.54	1.44	1.28	1.16	1.56	1.52	—
1906 Januar	1.57	1.52	1.49	1.38	1.33	1.28	1.55	1.49	1.34	1.20	1.07	1.74	1.66	1.54	1.28	1.16	1.58	1.54	—
Februar	1.59	1.54	1.51	1.38	1.32	1.28	1.56	1.50	1.38	1.23	1.06	1.94	1.80	1.66	1.28	1.16	1.60	1.56	—
März	1.59	1.54	1.51	1.40	1.34	1.30	1.56	1.51	1.37	1.23	1.06	1.94	1.78	1.68	1.40	1.26	1.63	1.59	—
April	1.63	1.56	1.52	1.44	1.38	1.34	1.62	1.53	1.43	1.27	1.08	2.02	1.90	1.82	1.40	1.28	1.54	1.47	—
Mai	1.65	1.59	1.51	1.50	1.43	1.35	1.64	1.56	1.50	1.37	1.12	2.08	1.96	1.88	1.44	1.32	1.39	1.35	—
Juni	1.71	1.66	1.59	1.53	1.45	1.41	1.69	1.60	1.52	1.37	1.15	2.04	1.92	1.82	1.44	1.36	1.42	1.39	—
Juli	1.72	1.67	1.62	1.57	1.51	1.47	1.71	1.61	1.53	1.38	1.17	1.76	1.66	1.54	1.74	1.36	1.48	1.43	—
August	1.77	1.71	1.65	1.60	1.54	1.51	1.77	1.66	1.56	1.45	1.28	1.98	1.88	1.80	1.74	1.34	1.54	1.49	—
September	1.79	1.73	1.69	1.66	1.58	1.54	1.79	1.69	1.55	1.43	1.26	2.08	1.98	1.84	1.48	1.34	1.59	1.55	—
Oktober	1.81	1.74	1.69	1.64	1.58	1.53	1.79	1.72	1.53	1.42	1.26	2.04	1.92	1.84	1.48	1.40	1.58	1.53	—
November	1.76	1.71	1.66	1.52	1.48	1.44	1.73	1.66	1.43	1.32	1.14	1.86	1.75	1.60	1.46	1.32	1.44	1.41	—
Dezember	1.70	1.67	1.63	1.48	1.44	1.40	1.68	1.64	1.40	1.27	1.19	1.84	1.72	1.60	1.44	1.68	1.41	1.37	—

Monatsdurchschnittspreise für lebendes Vieh in **Mannheim** in den Jahren 1901—1906

Tabelle II

pro kg Schlachtgewicht in Mark.

Monat	Ochsen	Farren	Rinder Ia und Kühe Ia	Rinder II und Kühe II	Rinder III und Kühe III	Kälber Ia	Kälber II	Kälber III	Schweine	Schafe	Ziegen	Pferde
1901 Januar . .	1.32—1.44	1.12—1.16	1.12—1.32	0.95—1.20	0.80—0.95	1.52—1.60	1.40—1.50	1.25—1.42	0.96—1.18	0.80—1.30	0.70	0.30
Februar .	1.29—1.42	1.09—1.14	1.14—1.32	0.99—1.18	0.82—0.95	1.55—1.60	1.45—1.50	1.30—1.40	1.04—1.21	0.80—1.25	0.70	0.30
März . . .	1.25—1.40	1.05—1.10	1.13—1.32	0.95—1.19	0.82—0.93	1.54—1.62	1.45—1.52	1.35—1.42	1.15—1.19	1.00—1.80	0.70	0.30
April . . .	1.26—1.39	1.07—1.11	1.15—1.32	1.00—1.21	0.85—0.95	1.62—1.70	1.52—1.60	1.40—1.50	1.13—1.18	0.90—1.35	0.70	0.30
Mai	1.26—1.40	1.06—1.12	1.14—1.32	0.98—1.13	0.82—0.96	1.58—1.66	1.48—1.56	1.38—1.46	1.10—1.16	0.84—1.26	0.70	0.30
Juni . . .	1.25—1.41	1.06—1.14	1.14—1.32	1.01—1.24	0.84—1.00	1.52—1.60	1.42—1.50	1.30—1.40	1.13—1.20	0.90—1.40	0.70	0.30
Juli	1.25—1.41	1.06—1.14	1.16—1.35	1.02—1.25	0.93—1.02	1.42—1.50	1.32—1.40	1.22—1.30	1.26—1.31	1.00—1.40	0.70	0.30
August . .	1.34—1.43	1.07—1.14	1.18—1.36	1.03—1.24	0.87—0.97	1.47—1.52	1.38—1.45	1.25—1.37	1.27—1.31	1.05—1.42	0.70	0.30
September	1.33—1.42	1.04—1.17	1.21—1.33	1.06—1.25	0.96—1.05	1.55—1.60	1.42—1.50	1.27—1.40	1.31—1.36	1.00—1.35	—	—
Oktober .	1.30—1.45	1.06—1.20	1.23—1.38	1.06—1.22	0.94—1.04	1.58—1.66	1.42—1.54	1.32—1.46	1.22—1.36	1.00—1.40	0.70	0.30
November	1.32—1.44	1.08—1.21	1.23—1.35	1.07—1.24	0.92—1.01	1.60—1.65	1.48—1.55	1.35—1.45	1.32—1.37	0.95—1.27	0.70	0.30
Dezember	1.28—1.41	1.04—1.16	1.18—1.32	1.01—1.19	0.88—1.00	1.50—1.62	1.40—1.51	1.30—1.39	1.32—1.38	0.81—1.08	0.70	0.30
1902 Januar . .	1.28—1.62	1.04—1.15	1.16—1.31	1.01—1.18	0.85—0.98	1.51—1.58	1.42—1.51	1.12—1.42	1.31—1.35	0.80—1.12	0.70	0.30
Februar .	1.29—1.41	1.04—1.15	1.15—1.32	0.99—1.23	0.90—0.98	1.50—1.58	1.40—1.48	1.33—1.38	1.30—1.34	0.98—1.30	0.70	0.30
März . . .	1.29—1.41	1.04—1.15	1.15—1.32	0.99—1.23	0.90—0.98	1.50—1.58	1.40—1.48	1.33—1.38	1.30—1.34	0.98—1.30	0.70	0.30
April . . .	1.29—1.41	1.06—1.15	1.19—1.33	1.05—1.21	0.92—1.00	1.67—1.82	1.52—1.70	1.42—1.55	1.28—1.32	1.00—1.25	0.70	0.30
Mai	1.31—1.43	1.10—1.21	1.21—1.36	1.08—1.28	0.95—1.04	1.42—1.90	1.67—1.80	1.57—1.70	1.26—1.30	1.05—1.35	0.70	0.30
Juni . . .	1.31—1.43	1.08—1.19	1.19—1.37	1.06—1.29	0.94—1.01	1.55—1.65	1.45—1.55	1.35—1.45	1.26—1.30	1.05—1.32	0.70	0.30
Juli	1.31—1.43	1.10—1.21	1.21—1.36	1.08—1.28	0.95—1.04	1.42—1.90	1.67—1.80	1.57—1.70	1.20—1.30	1.05—1.35	0.70	0.30
August . .	1.35—1.46	1.09—1.25	1.23—1.40	1.12—1.34	0.98—1.08	1.59—1.70	1.50—1.61	1.40—1.52	1.34—1.40	1.00—1.32	0.70	0.30
September	1.36—1.47	1.13—1.26	1.22—1.40	1.13—1.32	1.03—1.09	1.67—1.77	1.57—1.77	1.47—1.57	1.36—1.39	1.05—1.35	0.70	0.30

Monatsdurchschnittspreise für lebendes Vieh in **Mannheim** in den Jahren 1901—1906

Tabelle II, Fortsetzung

pro kg Schlachtgewicht in Mark.

Monat	Ochsen	Farren	Rinder Ia und Kühe Ia	Rinder II und Kühe II	Rinder III und Kühe III	Kälber Ia	Kälber II	Kälber III	Schweine	Schafe	Ziegen	Pferde
1902 Oktober .	1.36—1.49	1.13—1.24	1.20—1.49	1.09—1.28	0.96—1.09	1.67—1.80	1.57—1.72	1.48—1.62	1.30—1.35	0.90—1.30	0.70	0.30
November	1.35—1.48	1.15—1.27	1.17—1.37	1.05—1.25	0.70—1.05	1.52—1.68	1.42—1.57	1.30—1.45	1.29—1.34	1.02—1.30	0.70	0.30
Dezember	1.37—1.49	1.15—1.25	1.19—1.36	1.07—1.29	0.87—0.98	1.60—1.63	1.50—1.60	1.38—1.50	1.25—1.30	1.00—1.25	0.70	0.30
1903 Januar . .	1.34—1.47	1.13—1.24	1.17—1.36	1.04—1.27	0.90—1.02	1.62—1.72	1.53—1.62	1.47—1.53	1.25—1.29	1.00—1.22	0.70	0.30
Februar .	1.33—1.45	1.15—1.25	1.16—1.39	1.04—1.29	0.88—1.04	1.65—1.75	1.55—1.63	1.45—1.50	1.15—1.23	1.00—1.20	0.70	0.30
März . . .	1.33—1.45	1.15—1.25	1.16—1.39	1.04—1.29	0.88—1.04	1.65—1.75	1.55—1.63	1.45—1.53	1.15—1.20	1.00—1.20	0.70	0.30
April . . .	1.36—1.50	1.12—1.26	1.20—1.40	1.16—1.30	0.96—1.04	1.90—2.00	1.75—1.90	1.60—1.75	1.06—1.12	1.00—1.50	0.70	0.30
Mai	1.32—1.50	1.14—1.28	1.20—1.40	1.08—1.20	0.96—1.08	1.70—2.00	1.60—1.70	1.50—1.60	1.06—1.12	1.20—1.40	0.70	0.30
Juni . . .	1.36—1.50	1.16—1.28	1.32—1.44	1.20—1.30	1.08—1.20	1.50—1.80	1.40—1.70	1.30—1.60	1.04—1.10	1.20—1.40	0.70	0.30
Juli	1.32—1.50	1.12—1.28	1.34—1.44	1.24—1.32	1.08—1.20	1.50—1.60	1.40—1.50	1.30—1.40	1.04—1.16	1.20—1.40	0.70	0.30
August . .	1.36—1.50	1.16—1.32	1.40—1.44	1.24—1.32	1.08—1.20	1.80—1.90	1.60—1.80	1.40—1.60	1.12—1.20	1.20—1.40	0.70	0.30
September	1.38—1.50	1.18—1.36	1.40—1.50	1.26—1.40	1.08—1.25	1.85—2.00	1.75—1.85	1.60—1.75	1.14—1.20	1.20—1.40	0.70	0.30
Oktober .	1.40—1.56	1.22—1.33	1.44—1.50	1.24—1.35	1.16—1.22	1.80—1.90	1.70—1.80	1.50—1.70	1.12—1.18	1.20—1.40	0.70	0.30
November	1.40—1.60	1.20—1.32	1.40—1.50	2.20—1.40	1.12—1.20	1.60—1.80	1.50—1.60	1.40—1.50	1.04—1.08	1.20—1.30	0.70	0.30
Dezember	1.40—1.56	1.16—1.32	1.40—1.44	1.20—1.40	1.16—1.20	1.70—2.00	1.50—1.70	1.20—1.50	1.02—1.08	1.00—1.30	0.70	0.30
1904 Januar . .	1.40—1.52	1.18—1.32	1.40—1.48	1.20—1.40	1.00—1.20	1.70—1.90	1.50—1.70	1.40—1.50	1.00—1.06	1.00—1.40	0.70	0.30
Februar .	1.40—1.50	1.16—1.32	1.30—1.44	1.20—1.32	0.90—1.20	1.60—1.70	1.50—1.60	1.40—1.50	0.96—1.04	1.20—1.40	0.70	0.30
März . . .	1.40—1.52	1.16—1.32	1.32—1.44	1.20—1.32	1.08—1.20	1.70—1.80	1.50—1.70	1.40—1.50	0.96—1.02	1.20—1.52	0.70	0.30
April . . .	1.40—1.60	1.16—1.32	1.34—1.46	1.24—1.34	1.00—1.24	1.80—2.00	1.60—1.80	1.50—1.60	0.98—1.02	1.20—1.40	0.70	0.30
Mai	1.40—1.52	1.14—1.28	1.30—1.48	1.20—1.30	1.00—1.20	1.80—2.00	1.65—1.80	1.50—1.65	1.00—1.04	1.20—1.40	0.70	0.30
Juni . . .	1.32—1.52	1.20—1.36	1.40—1.50	1.30—1.40	1.20—1.30	1.70—1.90	1.50—1.70	1.40—1.50	1.02—1.10	1.20—1.40	0.70	0.30
Juli	1.40—1.56	1.20—1.40	1.40—1.52	1.30—1.40	1.00—1.25	1.60—1.80	1.50—1.60	1.40—1.50	1.04—1.20	1.20—1.40	0.70	0.30

1904	August . .	1.40—1.52	1.16—1.36	1.35—1.50	1.20—1.35	0.92—1.20	1.60—1.80	1.50—1.60	1.40—1.50	1.16—1.20	1.20—1.50	0.70	0.30
	September	1.40—1.52	1.18—1.36	1.35—1.48	1.20—1.35	0.96—1.20	1.60—1.70	1.50—1.60	1.40—1.50	1.14—1.18	1.30—1.50	0.70	0.30
	Oktober .	1.40—1.54	1.20—1.32	1.30—1.50	1.20—1.30	0.96—1.20	1.70—1.90	1.50—1.65	1.40—1.50	1.14—1.20	1.20—1.50	0.70	0.30
	November	1.40—1.60	1.16—1.32	1.35—1.48	1.20—1.35	0.96—1.20	1.70—1.90	1.50—1.70	1.40—1.50	1.14—1.20	1.10—1.30	0.70	0.30
	Dezember	1.40—1.52	1.16—1.32	1.30—1.44	1.20—1.30	0.90—1.15	1.60—1.80	1.40—1.60	1.30—1.40	1.12—1.18	1.10—1.30	0.70	0.30
1905	Januar . .	1.40—1.54	1.20—1.32	1.30—1.44	1.20—1.30	0.92—1.20	1.70—1.80	1.60—1.70	1.40—1.50	1.12—1.18	1.10—1.32	0.70	0.30
	Februar .	1.32—1.50	1.16—1.32	1.30—1.44	1.20—1.30	0.92—1.10	1.65—1.80	1.50—1.65	1.40—1.50	1.14—1.28	1.10—1.40	0.70	0.30
	März . . .	1.38—1.52	1.16—1.32	1.30—1.44	1.10—1.30	0.96—1.10	1.70—1.80	1.60—1.70	1.50—1.60	1.24—1.30	1.20—1.50	0.70	0.30
	April . . .	1.38—1.52	1.20—1.36	9.30—1.50	1.10—1.30	0.96—1.10	1.80—2.00	1.70—1.80	1.60—1.70	1.28—1.32	1.26—1.50	0.70	0.30
	Mai	1.40—1.60	1.20—1.34	1.30—1.50	1.20—1.30	1.00—1.15	1.80—2.00	1.60—1.80	1.50—1.60	1.28—1.40	1.30—1.50	0.70	0.30
	Juni . . .	1.44—1.60	1.20—1.36	1.30—1.50	1.20—1.35	1.00—1.20	1.70—1.90	1.50—1.60	1.40—1.50	1.34—1.40	1.30—1.50	0.70	0.30
	Juli	1.40—1.56	1.16—1.36	1.30—1.50	1.20—1.30	0.96—1.20	1.60—1.70	1.40—1.60	1.20—1.40	1.36—1.46	1.40—1.60	0.70	0.30
	August . .	1.44—1.60	1.20—1.40	1.40—1.50	1.20—1.40	0.96—1.20	1.60—1.80	1.50—1.60	1.40—1.50	1.44—1.48	1.30—1.50	0.70	0.30
	September	1.44—1.60	1.20—1.40	1.30—1.50	1.20—1.30	0.96—1.20	1.70—1.80	1.60—1.70	1.50—1.60	1.44—1.48	1.40—1.50	0.70	0.30
	Oktober .	1.50—1.70	1.24—1.44	1.40—1.50	1.20—1.40	1.04—1.20	1.70—1.90	1.60—1.70	1.50—1.60	1.44—1.54	1.30—1.50	0.70	0.30
	November	1.48—1.70	1.20—1.44	1.40—1.60	1.20—1.40	1.00—1.20	1.70—1.90	1.60—1.70	1.50—1.60	1.52—1.56	1.28—1.50	0.70	0.30
	Dezember	1.48—1.70	1.24—1.44	1.40—1.52	1.20—1.40	0.96—1.20	1.70—1.90	1.50—1.70	1.40—1.50	1.48—1.54	1.20—1.44	0.70	0.30
1906	Januar . .	1.44—1.68	1.20—1.40	1.30—1.50	1.20—1.30	0.96—1.20	1.70—1.80	1.60—1.70	1.50—1.60	1.48—1.56	1.20—1.56	0.70	0.30
	Februar .	1.44—1.60	1.24—1.40	1.40—1.50	1.20—1.40	0.96—1.20	1.80—1.90	1.70—1.80	1.60—1.70	1.56—1.62	1.40—1.56	0.70	0.30
	März . . .	1.40—1.60	1.24—1.40	1.40—1.50	1.20—1.40	1.00—1.20	1.80—1.90	1.70—1.80	1.60—1.70	1.54—1.62	1.40—1.60	0.70	0.30
	April . . .	1.44—1.64	1.24—1.40	1.40—1.52	1.20—1.40	1.00—1.20	1.90—2.00	1.80—1.90	1.70—1.80	1.48—1.54	1.40—1.60	0 70	0.30
	Mai	1.44—1.70	1.24—1.44	1.40—1.60	1.20—1.40	1.00—1.20	1.90—2.10	1.80—1.90	1.70—1.80	1.32—1.48	1.40—1.60	0.70	0.30
	Juni . . .	1.50—1.72	1.28—1.48	1.50—1.64	1.20—1.50	1.08—1.20	1.90—2.00	1.80—1.90	1.60—1.80	1.32—1.44	1.40—1.60	0.70	0.30
	Juli	1.40—1.72	1.32—1.56	1.40—1.64	1.20—1.54	1.08—1.20	1.70—1.90	1.60—1.75	1.40—1.60	1.40—1.46	1.40—1.60	0.70	0.30
	August . .	1.56—1.80	1.36—1.64	1.60—1.72	1.40—1.60	1.08—1.40	1.80—1.90	1.70—1.80	1.60—1.70	1.44—1.60	1.40—1.70	0.70	0.30
	September	1.64—1.84	1.44—1.64	1.60—1.72	1.40—1.60	1.08—1.40	1.90—2.10	1.80—1.90	1.70—1.80	1.56—1.60	1.50—1.80	0.70	0.30
	Oktober .	1.56—1.84	1.48—1.64	1.60—1.72	1.40—1.60	1.08—1.40	1.90—2.10	1.80—1.90	1.60—1.80	1.46—1.58	1.50—1.70	0.70	0.30
	November	1.56—1.80	1.44—1.60	1.50—1.70	1.40—1.50	1.08—1.40	1.80—2.00	1.70—1.80	1.60—1.70	1.32—1.50	1.40—1.60	0.70	0.30
	Dezember	1.56—1.76	1.40—1.56	1.50—1.70	1.40—1.50	1.00—1.40	1.80—2.00	1.70—1.80	1.60—1.70	1.28—1.40	1.30—1.70	0.70	0.30

gerufen werden. Gewöhnlich ist vom Anfange des Jahres bis zu den Sommermonaten ein allmähliches Sinken der Preise zu konstatieren, welches dann wieder gegen Schluß des Jahres einer langsamen steten Steigeruug Platz macht.

Einem Vergleiche der Viehpreise des Karlsruher und Mannheimer Platzes mit denen anderer Städte treten dadurch Schwierigkeiten entgegen, daß die Notierungsweise eine sehr verschiedenartige ist. So wird z. B. das Rindvieh in Danzig und Magdeburg nach Lebendgewicht, dagegen in Berlin, Cöln, Frankfurt a. M., Dresden, Leipzig, Chemnitz und München nach Schlachtgewicht notiert. Die Schweine werden in Danzig nach Lebendgewicht ohne Tara, sonst nach Lebendgewicht mit Tara oder nach Schlachtgewicht gehandelt. Für Kälber versteht sich der Preis in Danzig, Magdeburg, Leipzig, Chemnitz, München für Lebendgewicht, sonst für Schlachtgewicht. Hammel gehen in Danzig, Magdeburg, Leipzig, Chemnitz nach Lebendgewicht, sonst nach Schlachtgewicht. Diese Beispiele zeigen schon, daß es beinahe unmöglich ist, eine feststehende Basis für einen Vergleich, der nicht zu falschen Schlüssen führt, zu finden. Es sei auch noch erwähnt, daß nicht einmal der Begriff »Schlachtgewicht« ein festumgrenzter ist, sondern daß er nach den Handelsgebräuchen der einzelnen Marktorte verschiedenen Auslegungen unterworfen zu sein pflegt.

Die Ladenpreise für Fleisch werden in Karlsruhe und Mannheim durch die Metzgerinnungen ermittelt und bekannt gegeben. Diese Preise können als authentisch gelten. Denn die Metzger werden dieselben sicher nicht niedriger als der Wahrheit entsprechend angeben, da sie sich damit selbst schädigen würden. Sie haben eher ein Interesse daran, höhere Preise zu veröffentlichen. Aber ein Vergleich mit den Viehpreisen wird zeigen, daß dieser immerhin verlockenden Versuchung widerstanden wurde.

Vorher aber soll durch die beifolgende Tabelle gezeigt werden, wie sich die Ladenpreise einer unserer Städte, nämlich Mannheims, zu denen anderer Plätze verhalten:[1]

---

[1]) Vergl. Jahrbuch deutscher Städte (Dr. M. Neefe), Jahrg. XII und XIII:
Die angeführten Zahlen sind die jährlichen Mittelpreise der einzelnen Marktorte.

	pro Kilogramm in Pfennig							
	Rindfleisch		Schweine-fleisch		Kalbfleisch		Hammel-fleisch	
	Keule	Bauch	Schlegel und Rücken	Bauch	Keule u. Rücken	anderes	Keule u. Rücken	anderes
1901.								
Königsberg	149	120	165	133	153	130	148	128
Berlin	142	116	160	126	156	126	144	122
Magdeburg	145	125	—	130	—	130	—	130
Mannheim	—	140	—	153	—	160	—	150
Frankfurt a. M.	150	120	200	170	150	100	130	100
Stuttgart	—	130	—	146	—	148	—	116
Straßburg i. E.	148	112	183	149	—	166	—	154
1902.								
Königsberg	152	123	170	142	158	137	150	132
Berlin	145	123	170	138	162	134	150	128
Magdeburg	150	125	—	147	—	137	—	140
Mannheim	—	140	—	160	—	160	—	150
Frankfurt a. M.	153	120	207	173	153	110	133	100
Stuttgart	—	132	—	154	—	150	—	120
Straßburg i. E.	151	117	—	161	—	167	—	148
1903.								
Königsberg	156	129	157	125	167	144	153	137
Berlin	154	124	166	134	162	136	154	134
Magdeburg	150	125	—	140	—	130	—	131
Mannheim	—	140	—	146	—	160	—	150
Frankfurt a. M.	160	120	190	160	160	120	140	100
Stuttgart	—	133	—	142	—	155	—	125
Straßburg i. E.	158	119	—	155	—	169	—	168

	pro Kilogramm in Pfennig							
	Rindfleisch		Schweinefleisch		Kalbfleisch		Hammelfleisch	
	Keule	Bauch	Schlegel und Rücken	Bauch	Keule u. Rücken	anderes	Keule u. Rücken	anderes
1904.								
Königsberg . . .	158	130	153	121	158	136	150	131
Berlin	154	122	158	126	162	136	152	136
Magdeburg	151	128	—	130	—	131	—	129
Mannheim	—	144	—	136	—	160	—	150
Frankfurt a. M. . .	160	120	190	170	160	120	140	100
Stuttgart	—	131	—	138	—	158	—	128
Straßburg i. E. . .	159	123	—	152	—	171	—	164

Darnach stehen die Mannheimer Ladenpreise ihrer Höhe nach mit an erster Stelle und stechen besonders von denen der norddeutschen Städte ungünstig ab.

Die Entwicklung der Karlsruher und Mannheimer Ladenpreise in den letzten Jahren veranschaulichen die nebenstehenden Tabellen. In Ludwigshafen findet keine amtliche Notierung der Detailpreise statt. Die Ladenpreise des Fleisches schließen sich jedoch eng an die Mannheims an und können als mit diesen identisch betrachtet werden. Es ist bedauerlich, daß bei den Notierungen nicht in höherem Maße eine Unterscheidung der einzelnen Fleischteile, die naturgemäß sehr verschiedenen Verkaufswert haben, vorgenommen ist. Nur eine genaue Differenzierung der verschiedenartigen Fleischstücke könnte ein übersichtliches und in jeder Hinsicht einwandfreies Material bieten.

Um einen Vergleich der Ladenpreise mit den nach Schlachtgewicht festgesetzten Viehpreisen durchführen zu können, muß man die Zugaben, das sogenannte »Kraib«, »Geraupe« oder »Grab«, wie Haut, Geschlinge, Fett, Kopf, Füße u. dgl., die der Metzger gratis zu dem berechneten Schlachtgewichte erhält, berücksichtigen. Diese Zugaben sind, wie die folgenden Berechnungen zeigen,

Monatliche Durchschnittspreise im Kleinhandel (Ladenpreise) in Karlsruhe in den Jahren 1901—1906 pro kg in Mark.

Tabelle III

Monat	Ochsen-fleisch	Rind-fleisch	Kuhfleisch	Kalbfleisch	Hammel-fleisch	Schweine-fleisch
1901						
Januar . . .	1.28—1.44	1.20—1.36	1.00—1.12	1.28—1.44	0.80—1.40	1.44
Februar . .	1.28—1.44	1.20—1.36	1.00—1.12	1.28—1.44	0.80—1.40	1.44
März . . .	1.28—1.44	1.20—1.36	1.00—1.08	1.28—1.44	0.90—1.40	1.44
April . . .	1.28—1.44	1.20—1.36	1.00—1.08	1.28—1.44	1.00—1.40	1.44
Mai . . .	1.28—1.44	1.20—1.36	1.00—1.08	1.28—1.44	1.10—1.40	1.44
Juni . . .	1.28—1.44	1.20—1.36	1.00—1.08	1.28—1.44	1.20—1.40	1.44
Juli . . .	1.28—1.44	1.20—1.36	1.00—1.08	1.28—1.44	1.20—1.40	1.44—1.52
August . .	1.28—1.44	1.20—1.36	1.00—1.08	1.28—1.44	1.20—1.40	1.52
September .	1.28—1.44	1.20—1.36	1.00—1.08	1.28—1.44	1.20—1.40	1.52
Oktober . .	1.28—1.44	1.20—1.36	1.00—1.08	1.36—1.48	1.20—1.40	1.44—1.60
November .	1.28—1.44	1.20—1.36	1.00—1.08	1.44—1.52	1.20—1.40	1.44—1.60
Dezember .	1.28—1.44	1.20—1.36	1.00—1.08	1.40—1.48	1.20—1.40	1.44—1.60
Jahres-durchschnitt	1.28—1.44	1.20—1.36	1.00—1.08	1.32—1.44	1.08—1.40	1.46—1.50
1902						
Januar . . .	1.28—1.44	1.20—1.36	1.00—1.08	1.40—1.48	1.20—1.40	1.44—1.60
Februar . .	1.32—1.44	1.20—1.36	1.00—1.08	1.44—1.52	1.20—1.40	1.44—1.60
März . . .	1.28—1.44	1.20—1.36	1.00—1.08	1.44—1.52	1.20—1.40	1.44—1.60
April . . .	1.28—1.44	1.20—1.36	1.00—1.08	1.44—1.56	1.20—1.40	1.44—1.60
Mai . . .	1.28—1.44	1.20—1.36	1.00—1.08	1.44—1.60	1.20—1.40	1.44—1.60
Juni . . .	1.28—1.44	1.20—1.36	1.00—1.08	1.44—1.60	1.20—1.40	1.44—1.60
Juli . . .	1.28—1.44	1.20—1.36	1.00—1.08	1.40—1.56	1.20—1.40	1.44—1.60
August . .	1.32—1.44	1.20—1.36	1.00—1.08	1.48—1.60	1.20—1.40	1.48—1.60
September .	1.40—1.48	1.32—1.40	1.00—1.20	1.52—1.60	1.00—1.40	1.60—1.68
Oktober . .	1.38—1.48	1.32—1.40	1.06—1.24	1.52—1.60	1.10—1.40	1.56—1.64
November .	1.36—1.48	1.32—1.40	1.12—1.28	1.52—1.60	1.20—1.40	1.52—1.60
Dezember .	1.36—1 48	1.28—1.40	1.12—1.28	1.36—1.44	1.20—1.40	1.44—1.60
Jahres-durchschnitt	1.32—1.46	1.24—1.38	1.02—1.14	1.44—1.56	1.17—1.40	1.48—1.62

Noch: Monatliche Durchschnittspreise im Kleinhandel (Ladenpreise) in Karlsruhe in den Jahren 1901—1906 pro kg in Mark.

Tabelle III, Fortsetzung

Monat	Ochsen-fleisch	Rind-fleisch	Kuhfleisch	Kalbfleisch	Hammel-fleisch	Schweine-fleisch
1903						
Januar . .	1.36—1.48	1.30—1.40	1.12—1.28	1.36—1.44	1.20—1.40	1.48—1.60
Februar . .	1.36—1.48	1.30—1.40	1.00—1.16	1.44—1.52	1.20—1.40	1.44—1.56
März . . .	1.36—1.48	1.28—1.40	1.00—1.12	1.44—1.60	1.20—1.40	1.40—1.48
April . . .	1.36—1.48	1.30—1.40	1.00—1.12	1.48—1.60	1.20—1.40	1.36—1.44
Mai . . .	1.36—1.48	1.30—1.40	1.00—1.12	1.52—1.60	1.20—1.40	1.28—1.44
Juni . . .	1.36—1.48	1.30—1.40	1.00—1.12	1.52—1.60	1.20—1.40	1.28—1.44
Juli . . .	1.36—1.48	1.28—1.40	1.00—1.12	1.44—1.60	1.20—1.40	1.28—1.44
August . .	1.36—1.48	1.28—1.40	1.00—1.12	1.44—1.60	1.20—1.40	1.28—1.44
September .	1.36—1.48	1.30—1.40	1.00—1.16	1.52—1.60	1.20—1.40	1.40—1.48
Oktober . .	1.40—1.48	1.32—1.40	1.00—1.12	1.52—1.60	1.20—1.40	1.44—1.52
November .	1.40—1.48	1.30—1.40	1.00—1.12	1.52—1.60	1.20—1.40	1.36—1.48
Dezember .	1.40—1.48	1.32—1.40	1.00—1.12	1.38—1.52	1.20—1.40	1.32—1.44
Jahres-durchschnitt	1.37—1.48	1.29—1.40	1.01—1.14	1.46—1.57	1.20—1.40	1.36—1.48
1904						
Januar . .	1.40—1.48	1.28—1.40	1.00—1.12	1.44—1.60	1.20—1.40	1.28—1.44
Februar . .	1.40—1.48	1.28—1.40	1.00—1.12	1.44—1.60	1.20—1.40	1.24—1.40
März . . .	1.40—1.48	1.28—1.40	1.00—1.12	1.44—1.60	1.20—1.40	1.20—1.36
April . . .	1.38—1.48	1.28—1.40	1.00—1.12	1.44—1.60	1.20—1.40	1.20—1.36
Mai . . .	1.40—1.48	1.28—1.40	1.00—1.12	1.48—1.60	1.20—1.40	1.20—1.36
Juni . . .	1.36—1.52	1.28—1.44	1.00—1.12	1.52—1.68	1.00—1.40	1.20—1.36
Juli . . .	1.36—1.52	1.28—1.44	1.00—1.12	1.52—1.68	1.20—1.40	1.28—1.44
August . .	1.36—1.52	1.28—1.44	1.00—1.12	1.52—1.68	1.20—1.40	1.32—1.48
September .	1.36—1.52	1.28—1.44	1.00—1.12	1.52—1.60	1.20—1.40	1.36—1.52
Oktober . .	1.36—1.52	1.28—1.44	1.00—1.12	1.52—1.60	1.20—1.40	1.36—1.52
November .	1.40—1.52	1.32—1.44	1.00—1.12	1.52—1.60	1.20—1.40	1.40—1.52
Dezember .	1.36—1.52	1.28—1.44	1.00—1.12	1.52—1.60	1.20—1.40	1.36—1.52
Jahres-durchschnitt	1.37—1.50	1.28—1.42	1.00—1.12	1.49—1.62	1.18—1.40	1.28—1.44

Noch: Monatliche Durchschnittspreise im Kleinhandel (Ladenpreise) in Karlsruhe in den Jahren 1901—1906 pro kg in Mark.

Tabelle III, Fortsetzung

Monat	Ochsen-fleisch	Rind-fleisch	Kuhfleisch	Kalbfleisch	Hammel-fleisch	Schweine-fleisch
1905						
Januar . .	1.36—1.52	1.28—1.44	1.00—1.12	1.52—1.60	1.20—1.40	1.40—1.52
Februar . .	1.36—1.52	1.28—1.44	1.00—1.12	1.52—1.60	1.20—1.40	1.36—1.52
März . . .	1.40—1.52	1.32—1.44	1.00—1.12	1.52—1.60	1.10—1.30	1.40—1.52
April . . .	1.44—1.52	1.36—1.44	1.00—1.12	1.52—1.64	1.20—1.40	1.44—1.56
Mai . . .	1.44—1.52	1.36—1.44	1.00—1.12	1.52—1.68	1.20—1.40	1.44—1.60
Juni . . .	1.52—1.60	1.44—1.52	1.12—1.28	1.60—1.68	1.40—1.80	1.44—1.60
Juli . . .	1.52—1.60	1.44—1.52	1.12—1.28	1.56—1.64	1.40—1.80	1.44—1.60
August . .	1.52—1.60	1.44—1.52	1.12—1.28	1.52—1.60	1.40—1.80	1.60—1.72
September .	1.52—1.60	1.44—1.52	1.12—1.28	1.56—1.64	1.40—1.80	1.68—1.76
Oktober . .	1.52—1.60	1.44—1.52	1.16—1.28	1.60—1.68	1.40—1.80	1.74—1.82
November .	1.52—1.60	1.44—1.52	1.16—1.28	1.56—1.64	1.40—1.80	1.78—1.88
Dezember .	1.52—1.60	1.44—1.52	1.16—1.28	1.56—1.64	1.40—1.80	1.76—1.84
Jahres-durchschnitt	1.48—1.56	1.40—1.48	1.08—1.22	1.54—1.64	1.30—1.62	1.54—1.66
1906						
Januar . .	1.52—1.60	1.44—1.52	1.20—1.28	1.52—1.60	1.40—1.80	1.72—1.80
Februar . .	1.52—1.60	1.44—1.52	1.20—1.28	1.56—1.64	1.40—1.80	1.72—1.80
März . . .	1.52—1.60	1.44—1.52	1.20—1.28	1.60—1.68	1.40—1.80	1.76—1.84
April . . .	1.60—1.68	1.52—1.60	1.20—1.28	1.68—1.80	1.40—1.80	1.80—1.88
Mai . . .	1.60—1.68	1.52—1.60	1.20—1.28	1.68—1.80	1.40—1.80	1.66—1.74
Juni . . .	1.60—16.8	1.52—1.60	1.20—1.28	1.73—1.80	1.40—1.80	1.60—1.68
Juli . . .	1.60—1.68	1.52—1.60	1.20—1.28	1.68—1.80	1.40—1.80	1.70—1.80
August . .	1.64—1.72	1.56—1.64	1.20—1.28	1.68—1.80	1.40—1.80	1.68—1.80
September .	1.68—1.76	1.60—1.68	1.20—1.28	1.80—1.88	1.40—1.80	1.80—1.88
Oktober . .	1.68—1.76	1.60—1.68	1.20—1.28	1.80—1.88	1.40—1.80	1.80—1.88
November .	1.68—1.76	1.60—1.68	1.20—1.28	1.80—1.88	1.40—1.80	1.76—1.84
Dezember .	1.68—1.76	1.60—1.68	1.20—1.28	1.68	1.40—1.80	1.68
Jahres-durchschnitt	1.62—1.70	1.54—1.62	1.20—1.28	1.68—1.78	1.40—1.80	1.72—1.80

Monatliche Durchschnittspreise im Kleinhandel (Ladenpreise) in Mannheim in den Jahren 1901—1906 pro Kilogramm in Mark.

Tabelle IV.

Monat	Ochsenfleisch	Farrenfleisch	Rind- und Kuhfleisch			Kalbfleisch			Schweinefleisch	Schaffleisch	Ziegenfleisch	Pferdefleisch
			Ia	II	III	Ia	II	III				
1901 Januar . .	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.60	1.40	1.20	1.50	1.50	0.80	0.50
Februar .	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.60	1.40	1.20	1.50	1.50	0.80	0.50
März . .	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.60	1.40	1.20	1.50	1.50	0.80	0.50
April . .	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.60	1.40	1.20	1.50	1.50	0.80	0.50
Mai . .	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.60	1.40	1.20	1.50	1.50	0.80	0.50
Juni . .	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.60	1.40	1.20	1.50	1.50	0.80	0.50
Juli . . .	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.60	1.40	1.20	1.50	1.50	0.80	0.50
August .	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.60	1.40	1.20	1.50	1.50	0.80	0.50
September	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.60	1.40	1.20	1.50	1.50	0.80	0.50
Oktober .	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.60	1.40	1.20	1.50	1.50	0.80	0.50
November .	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.60	1.40—1.50	1.20—1.40	1.60	1.50	0.80	0.50
Dezember .	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.60	1.40—1.50	1.20—1.40	1.60	1.50	0.80	0.50
1902 Januar . .	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.60	1.40—1.50	1.20—1.40	1.60	1.50	0.80	0.50
Februar .	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.60	1.40—1.50	1.20—1.40	1.50—1.60	1.50	0.80	0.50
März . .	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.60	1.40—1.50	1.20—1.40	1.50—1.60	1.50	0.80	0.50
April . .	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.60	1.40—1.50	1.20—1.40	1.50—1.60	1.50	0.80	0.50
Mai . .	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.50—1.60	1.40—1.50	1.20—1.40	1.50—1.60	1.50	0.80	0.50
Juni . .	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.60	1.40—1.50	1.20—1.40	1.50—1.60	1.50	0.80	0.50
Juli . . .	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.50—1.60	1.40—1.50	1.20—1.40	1.50—1.60	1.50	0.80	0.50
August .	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.60	1.40—1.50	1.20—1.40	1.50—1.60	1.50	0.80	0.50
September	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.50—1.60	1.40—1.50	1.20—1.40	1.60—1.80	1.50	0.80	0.50
Oktober .	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.60	1.40—1.50	1.20—1.40	1.50—1.60	1.50	0.80	0.50

1902	November	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.50—1.60	1.40—1.50	1.20—1.40	1.60—1.80	1.50	0.80	0.50
	Dezember	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.60	1.40—1.50	1.20—1.40	1.50—1.60	1.50	0.80	0.50
1903	Januar	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.50—1.60	1.40—1.50	1.20—1.40	1.50—1.60	1.50	0.80	0.50
	Februar	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.50—1.60	1.40—1.50	1.20—1.40	1.50—1.60	1.50	0.80	0.50
	März	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.50—1.60	1.40—1.50	1.20—1.40	1.50—1.60	1.50	0.80	0.50
	April	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.60—1.80	1.50—1.60	1.20—1.50	1.50—1.60	1.50	0.80	0.50
	Mai	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.50—1.60	1.40—1.50	1.20—1.40	1.50—1.60	1.50	0.80	0.50
	Juni	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.60—1.80	1.50—1.60	1.20—1.50	1.50—1.60	1.50	0.80	0.50
	Juli	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.60—1.80	1.50—1.60	1.20—1.50	1.50—1.60	1.50	0.80	0.50
	August	1.50	1,20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.60—1.80	1.50—1.60	1.20—1.50	1.50—1.60	1.50	0.80	0.50
	September	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.60—1.80	1.50—1.60	1.20—1.50	1.50—1.60	1.50	0.80	0.50
	Oktober	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.60—1.80	1.50—1.60	1.20—1.50	1.50—1.60	1.50	0.80	0.50
	November	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.60—1.80	1.50—1.60	1.20—1.50	1.50—1.60	1.50	0.80	0.50
	Dezember	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.60—1.80	1.50—1.60	1.20—1.50	1.50—1.60	1.50	0.80	0.50
1904	Januar	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.60—1.80	1.50—1.60	1.20—1.50	1.50—1.60	1.50	0.80	0.50
	Februar	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.60—1.80	1.50—1.60	1.20—1.50	1.50—1.60	1.50	0.80	0.50
	März	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.60—1.80	1.50—1.60	1.20—1.50	1.50—1.60	1.50	0.80	0.50
	April	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.60—1.80	1.50—1.60	1.20—1.50	1.30—1.50	1.50	0.80	0.50
	Mai	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.60—1.80	1.50—1.60	1.20—1.50	1.30—1.50	1.50	0.80	0.50
	Juni	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.60—1.80	1.50—1.60	1.20—1.50	1.30—1.50	1.50	0.80	0.50
	Juli	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.60—1.80	1.50—1.60	1.20—1.50	1.30—1.50	1.50	0.80	0.50
	August	1.50	1.20	1.30—1.20	1.20—1.30	1.12	1.60—1.80	1.50—1.60	1.20—1.50	1.30—1.50	1.50	0.80	0.50
	September	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.60—1.80	1.50—1.60	1.20—1.50	1.30—1.50	1.50	0.80	0.50
	Oktober	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.50	1.12	1.60—1.80	1.50—1.60	1.20—1.50	1.30—1.50	1.50	0.80	0.50
	November	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.60—1.80	1.50—1.60	1.20—1.50	1.30—1.50	1.50	0.80	0.50
	Dezember	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.60—1.80	1.50—1.60	1.20—1.50	1.30—1.50	1.50	0.80	0.50
1905	Januar	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.60—1.80	1.50—1.60	1.20—1.50	1.30—1.50	1.50	0.80	0.50
	Februar	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.60—1.80	1.50—1.60	1.20—1.50	1.30—1.50	1.50	0.80	0.50
	März	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.60—1.80	1.50—1.60	1.20—1.50	1.30—1.50	1.50	0.80	0.50

Monatliche Durchschnittspreise im Kleinhandel (Ladenpreise) in Mannheim in den Jahren 1905—1906 pro Kilogramm in Mark.

Tabelle IV, Fortsetzung.

Monat	Ochsenfleisch	Farrenfleisch	Rind- und Kuhfleisch			Kalbfleisch			Schweinefleisch	Schaffleisch	Ziegenfleisch	Pferdefleisch
			Ia	II	III	Ia	II	III				
1905 April . .	1.50	1.20	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.60—1.80	1.50—1.60	1.20—1.50	1.32—1.50	1.50	0.80	0.50
Mai . . .	1.50	1.30	1.30—1.40	1.20—1.30	1.12	1.60—1.80	1.50—1.60	1.20—1.50	1.32—1.50	1.50	0.80	0.50
Juni . .	1.50	1.30	1.30—1.50	1.20—1.30	1.20	1.60—1.80	1.50—1.60	1.30—1.50	1.32—1.50	1.50	0.80	0.50
Juli . . .	1.50	1.30	1.30—1.50	1.20—1.30	1.20	1.60—1.80	1.50—1.60	1.30—1.50	1.40—1.50	1.50	0.80	0.50
August .	1.60	1.40	1.50	1.40	1.30	1.60—1.80	1.50—1.60	1.30—1.50	1.60—1.70	1.50	0.80	0.50
September	1.60	1.30	1.30—1.50	1.20—1.30	1.20	1.60—1.80	1.50—1.60	1.40—1.50	1.40—1.60	1.50	0.80	0.50
Oktober .	1.60	1.40	1.50	1.40	1.35	1.60—1.80	1.50—1.60	1.40—1.50	1.80	1.50	0.80	0.50
November	1.60	1.40	1.50	1.40	1.36	1.70—1.80	1.60—1.70	1.50—1.60	1.80	1.50	0.80	0.50
Dezember .	1.60	1.40	1.50	1.40	1.32	1.70	1.60	1.50	1.70—1.80	1.50—1.60	0.80	0.50
1906 Januar . .	1.60	1.40	1.50	1.32	1.30	1.70	1.60	1.50	1.70—1.80	1.50—1.60	0.80	0.50
Februar .	1.60	1.40	1.50	1.40	1.32	1.70	1.60	1.50	1.80	1.50—1.60	0.80	0.50
März . .	1.60	1.40	1.50	1.40	1.30	1.70	1.60	1.50	1.70—1.80	1.50—1.60	0.80	0.50
April . .	1.60	1.40	1.50	1.40	1.32	1.80	1.70	1.60	1.80	1.50—1.60	0.80	0.50
Mai . . .	1.60	1.40	1.50	1.40	1.32	1.80	1.70	1.60	1.80	1.50—1.60	0.80	0.50
Juni . .	1.60	1.40	1.50	1.40	1.32	1.80	1.70	1.60	1.80	1.50—1.60	0.80	0.50
Juli . . .	1.60	1.40	1.50	1.40	1.32	1.80	1.70	1.60	1.80	1.50—1.60	0.80	0.50
August .	1.80	1.60	1.70	1.60	1.40	2.00	1.80	1.70	2.00	1.50—1.60	1.00	0.50
September .	1.80	1.60	1.70	1.60	1.40	2.00	1.80	1.70	2.00	1.60—1.80	1.00	0.50
Oktober .	1.80	1.60	1.70	1.60	1.40	2.00	1.80	1.70	1.90—2.00	1.60—1.80	1.00	0.50
November	1.80	1.60	1.70	1.60	1.50	2.00	1.80	1.70	1.80—1.90	1.40—1.60	1.00	0.50
Dezember .	1.80	1.60	1.70	1.60	1.50	2.00	1.80	1.70	1.80—1.90	1.40—1.60	1.30	0.50

Durchschnittspreise auf der Freibank pro Kilogramm in Mark.

a. Karlsruhe.

	1901	1902	1903	1904	1905	1906
Ochsenfleisch	0.91	0.93	0.95	1.00	0.97	1.10
Rindfleisch	0.83	0.90	0.89	0.91	0.93	1.01
Kuhfleisch	0.61	0.63	0.68	0.65	0.70	0.80
Farrenfleisch	0.74	0.78	0.75	0.72	0.79	0.84
Kalbfleisch	0.74	0.77	0.77	0.77	0.79	0.83
Hammelfleisch	0.60	0.70	0.70	0.70	0.77	0.82
Schweinefleisch	0.85	0.90	0.85	0.76	0.86	0.97
Kitzlein	—	0.50	0.50	0.50	0.51	0.55

b. Mannheim.

	1901	1902	1903	1904	1905	1906
Rindfleisch Ia u. Kuhfleisch Ia	0.80—0.85	0.80—0.85	0.80—0.85	0.80—0.95	0.80—0.85	0.80—1.00
Rindfleisch II u. Kuhfleisch II.	0.45—0.80	0.45—0.80	0.45—0.80	0.45—0.85	0.45—0.80	0.45—0.80
Rindfleisch III u. Kuhfleisch III	0.40—0.60	0.40—0.60	0.40—0.60	0.40—0.60	0.40—0.60	0.40—0.60
Kalbfleisch Ia.	—	—	—	—	—	—
Kalbfleisch II .	—	—	—	—	—	—
Kalbfleisch III .	0.75—0.80	0.75—0.85	0.75—0.85	0.75—0.85	0.75—0.85	0.75—0.90
Schweinefleisch .	0.80—0.90	0.80—0.90	0.80—0.90	0.80—0.90	0.80—1.00	0.80—1.20
Schaffleisch . .	—	—	—	—	—	—
Ziegenfleisch . .	—	—	—	—	—	—
Pferdefleisch . .	—	—	—	—	—	—
Ochsenfleisch .	—	—	—	—	0.80—1.00	0.80—1.20
Farrenfleisch . .	—	—	—	—	—	—

c. Ludwigshafen

in den Jahren 1901—1906.

Ochsen- und Rindfleisch	ca. M.	0.80—1.28
Kuhfleisch	» »	0.60—1.00
Fasselfleisch	» »	0.70—1.12
Schweinefleisch	» »	0.80—1.28
Kalbfleisch	» »	0.90—1.28

ziemlich bedeutend und variieren je nach der Qualität des Schlachttieres. Sie lassen sich bei den einzelnen Tierarten ungefähr folgendermaßen in runden Zahlen festsetzen:[1]

Ochsen (ca. 700 Pfund Fleischgewicht)

100 Pfund Haut à 52 Pf. . . .	M. 52.—
60 Pfund Unschlitt à 25 Pf. . .	» 15.—
Eingeweide, Leber, Lunge, Därme, Pansen	» 15.—
Kopf und Füße	» 10.—
	M. 92.—

Farren (ca. 700 Pfund Fleischgewicht)

120 Pfund Haut à 42 Pf. . . .	M. 50.40
30 Pfund Unschlitt à 25 Pf. . .	» 7.50
Eingeweide usw.	» 15.—
Kopf und Füße	» 10.—
	M. 82.90

Rinder (ca. 500 Pfund Fleischgewicht)

75 Pfund Haut à 50 Pf. . . .	M. 37.50
25 Pfund Unschlitt à 25 Pf. . .	» 6.25
Eingeweide usw.	» 10—12
Kopf und Füße	» 6—8
	M. 59.75—63.75

Kühe (ca. 600 Pfund Fleischgewicht)

80 Pfund Haut à 50 Pf. . . .	M. 40.—
60 Pfund Unschlitt à 25 Pf. . .	» 15.—
Eingeweide usw.	» 15.—
Kopf und Füße	» 10.—
	M. 80.—

Kälber (ca. 60—120 Pfund Fleischgewicht)

Fell je nach Gewicht	M. 6—11
Kopf	» 2—4
Geschlinge mit Leber und Bries	» 3—5
Füße	» 0.60—1.20
Gekröse	» 0.60—1.50
	M. 12.20—22.70

[1] Nachstehende Angaben verdanke ich dem Obermeister der Heidelberger Metzgerinnung, Herrn Metzgermeister Koch, dem ich dafür auch an dieser Stelle verbindlichsten Dank sage.

Schweine (ca. 100—180 Pfund Fleischgewicht)

Geschlinge	M.	3—5
Darmfett	»	0.50—2
Därme	»	—.50
	M.	4—7.50

Hammel (ca. 40—70 Pfund Fleischgewicht)

Fell	M.	1.70—6
Fett	»	1—2
Därme und Geschlinge	»	0.50—1
Kopf und Füße	»	—.50
	M.	3.70—9.50

Bei den folgenden Berechnungen, die den Bruttoerlös des Metzgers bei den einzelnen Tierarten zu ermitteln suchen, darf man nicht vergessen, daß sie nur einen ungefähren Überblick gewähren können und mehr oder weniger nur Schulbeispiele sind. Denn viele für die Höhe des Gewinnes wichtige Momente sind individueller Natur oder lassen sich aus anderen Gründen nicht erfassen. So mußte z. B. in den Beispielen angenommen werden, daß das ganze Tier zu den Ladenpreisen als frisches Fleisch verkauft wird, ein in der Praxis fast nie vorkommender Fall. Ein Teil des Fleisches, vielfach sogar der größere, wird zu Wurst, Räucherwaren u. dgl. verarbeitet, wodurch er natürlich einen größeren Aufwand an Arbeit und Kapital bedingt. Bei Schweinen wird nur etwa der dritte Teil des Tieres als frisches Fleisch verkauft. Auch das Schlachtgewicht, vielfach die Preise und der Wert des Geraupes, konnten nur in durchschnittlichen Zahlen angesetzt werden. Alle diese Unvollkommenheiten muß man bei Beurteilung des Bruttogewinnes mit in Rechnung ziehen.

Als Basis sind die Preise vom Dezember 1906 gedacht.

Karlsruhe.

Ochsen kg 350 Schlachtgewicht à 1.72

(durchschnittlicher Ladenpreis)	M.	602.—
Geraupe	»	92.—
Bruttoerlös des Metzgers	M.	694.—
Viehpreis:		
kg 350 à 1,6665 (durchschnittlicher Viehpreis)	»	583.25
Bruttogewinn =	M.	110.75 = 18,98 %

Rinder kg 250 à 1,64 . . . . . M. 410.—
Geraupe (mittlerer Wert) . . . » 61.75
Bruttoerlös des Metzgers M. 471.75
Viehpreis:
kg 250 à 1.66 . . . . . » 415.—
Bruttogewinn = M. 56.75 = 13,67 %

Kühe kg 300 à 1,24 . . . . . M. 372.—
Geraupe . . . . . » 80.—
Bruttoerlös des Metzgers M. 452.—
Viehpreis:
kg 300 à 1,2866 . . . . . » 385.95
Bruttogewinn = M. 66.05 = 17,11 %

Kälber kg 45 (Mittel) à 1,73 . . . . . M. 77.85
Geraupe (Mittel) . . . . . » 17.45
Bruttoerlös des Metzgers M. 95.30
Viehpreis:
kg 45 à 1,72 . . . . . » 77.40
Bruttogewinn = M. 17.90 = 23,12 %

Hammel kg 27,5 (Mittel) à 1,60 . . . . M. 44.—
Geraupe (Mittel) . . . . . » 6.60
Bruttoerlös des Metzgers M. 50.60
Viehpreis:
kg 27,5 à 1,56 . . . . . » 42.90
Bruttogewinn = M. 7.70 = 17,94 %

Schweine kg 70 (Mittel) à 1.68 . . . . M. 117.60
Geraupe (Mittel) . . . . . » 5.75
Bruttoerlös des Metzgers M. 123.35
Viehpreis:
kg 70 à 1,39 . . . . . » 97.30
Bruttogewinn = M. 26.05 = 26,77 %

Mannheim.

Ochsen kg 350 à 1,80 . . . . . M. 630.—
Geraupe . . . . . » 92.—
Bruttoerlös des Metzgers M. 722.—

Übertrag . M. 722.—

Viehpreis:

kg 350 à 1.66 . . . . . » 581.—

Bruttogewinn = M. 141.— = 24,26 %

Farren kg 350 à 1.60 . . . . . M. 560.—

Geraupe . . . . . » 82.90

Bruttoerlös des Metzgers M. 642.90

Viehpreis:

kg 350 à 148 . . . . . » 518.—

Bruttogewinn = M. 124.90 = 24,11 %

Rinder und Kühe kg 275 (Mittel) à 1.60 M. 440.—

Geraupe . . . . . » 70.85

Bruttoerlös des Metzgers M. 510.85

Viehpreis:

kg 275 à 1,4165 . . . . . » 389.55

Bruttogewinn = M. 121.30 = 31,13 %

Kälber kg 45 à 1,8333 . . . . . M. 82.50

Geraupe (Mittel) . . . . . » 17.45

Bruttoerlös des Metzgers M. 99.95

Viehpreis:

kg 45 à 1,7666 . . . . . » 79.50

Bruttogewinn = M. 20.45 = 25,72 %

Hammel kg 27,5 à 1.50 . . . . . M. 41.25

Geraupe (Mittel) . . . . . » 6.60

Bruttoerlös des Metzgers M. 47.85

Viehpreis:

kg 27,5 à 1.50 . . . . . » 41.25

Bruttogewinn = M. 6.60 = 16 %

Schweine kg 70 (Mittel) à 1.85 . . . . M. 129.50

Geraupe (Mittel) . . . . . » 5.75

Bruttoerlös des Metzgers M. 135.25

Viehpreis:

kg 70 à 1.34 . . . . . » 93.80

Bruttogewinn = M. 41.45 = 44,19 %

Die Bruttogewinne des Metzgers schwanken also in Karlsruhe zwischen 13,67 % und 26,77 %, in Mannheim zwischen 16 %

und 44,19 %; sie sind in Mannheim durchweg höher als in Karlsruhe, eine Erscheinung, die wohl zum Teile in den höheren Geschäftsspesen der industriellen Großstadt ihre Erklärung findet, zum Teile aber auch auf die, wie bereits konstatiert, relativ hochstehenden Ladenpreise Mannheims zurückzuführen ist. Am auffallendsten ist die Differenz bei den Schweinen (Karlsruhe 26,77 %, Mannheim 44,19 %!). Bei den damals in Mannheim erzielten Ladenpreisen für Schweinefleisch (ca. 1.85 M. pro kg gegen 1.68 M pro kg in Karlsruhe) darf man wohl behaupten, daß die Metzger in Mannheim mindestens reichlich auf ihre Kosten gekommen sind. Im übrigen aber darf die relative Höhe der erzielten Bruttogewinne nicht zu falschen Schlüssen bezüglich der tatsächlichen reinen Überschüsse verleiten. Der hohen Unkosten im Metzgereibetriebe wurde bereits gedacht, ebenso der sonstigen Momente, welche die obigen Berechnungen modifizieren. Erwähnt sei nur noch, daß die reinen Schlachtunkosten (Schlachtgebühren, Akzise und ev. Oktroi) betragen: bei einem leichten Rinde 8.— M. pro Stück, bei einem mittleren Rinde 12.— M. pro Stück; für Kleinvieh (Schlachtgebühr und ev. Oktroi) bei Kälbern 1.20 M., bei Schweinen 2.50 M. pro Stück.

Fassen wir alle diese Faktoren zu einer Beurteilung zusammen, so kommen wir zu dem Resultate, daß die Reingewinne der Metzger gerade bei den hohen Preisen bescheiden sind; muß doch, wie von einem Praktiker rechnerisch nachgewiesen wurde, an jedem Pfunde Fleisch 10 Pf. netto verdient werden, um überhaupt bestehen zu können.[1] Die Vorbedingung für die Erzielung eines Einkommens, welches dem investierten Kapitale und der aufgewendeten Mühe entspricht, wird bei den als Basis angenommenen Preisen ein möglichst rascher und hoher Umsatz sein; diese Voraussetzung wird aber nur der größere Metzger erfüllen können.

Dabei liefert eine Untersuchung der derzeitigen Verhältnisse (April 1907), die durch die Preisänderungen eine gewisse Verschiebung erfahren haben, das interessante Ergebnis, daß das Heruntergehen der Viehpreise keine Vergrößerung der Metzgergewinne gebracht hat, was sonst die Regel zu sein pflegt. Im

[1] Vergl.: Ein Rechen-Exempel für Metzger, Ein Mahnwort an Alle, die es angeht, Druck von Carl Pfeffer, Heidelberg.

ersten Quartale des Jahres 1907 sind die Kälberpreise noch in die Höhe gegangen, die Preise für Rindvieh haben nachgelassen, während die Schweinepreise scharf gefallen sind.

Legen wir die Preise vom 15. April 1907 in Mannheim zugrunde,[1] so ergibt sich, daß der Mannheimer Metzger an diesem Zeitpunkte bei Ochsen mit einem Bruttogewinne von 20,96 % (gegen 24,26 % im Dezember 1906), bei Schweinen von 35,97 % (gegen 44,19 % im Dezember 1906) und bei Kälbern von 12,06 % gegen 25,72 % im Dezember 1906) gearbeitet hat. Bei letzteren zeigt sich die auffallende Tatsache, daß die Ladenpreise bei steigenden Viehpreisen gefallen sind.

Die meist zu beobachtende Erscheinung, daß die Ladenpreise einer Erhöhung der Viehpreise prompt folgen, bei Billigerwerden des Viehes aber noch eine Weile auf der alten Höhe verharren und sich auch dann nur langsam ermäßigen, trifft also im obigen Falle nicht zu; aber auch, wo sie nachzuweisen ist, kann man daraus den Metzgern noch keinen Vorwurf machen, wenn die Differenz nicht eine ungerechtfertigt hohe ist. Man sollte billigerweise bedenken, daß diese Eigentümlichkeit alle Kleinhandelspreise im Vergleiche zu den Engrospreisen zeigen und daß es den Metzgern schließlich nicht zu verdenken ist, wenn sie in den Zeiten der sinkenden Viehpreise einen Gewinn zu machen suchen, der ihnen bei hohen Preisen über Gebühr geschmälert oder ganz versagt wurde.

---

[1] Diese betrugen:

beim Vieh pro kg Schlachtgewicht.

Ochsen	M. 1.40—1.68
Farren	M. 1.12—1.40
Kälber I. M. 1.90—2.00, II. M. 1.80—1.90, III.	M. 1.60—1.80
Schweine	M. 1.06—1.12

im Laden pro kg

Ochsenfleisch	M. 1.60
Farrenfleisch	M. 1.60
Kalbfleisch I. M. 1,80, II. M. 1,60, III.	M. 1.60
Schweinefleisch	M. 1.40

Schluß.

Die vorstehenden Kapitel haben in kurzen Umrissen zu zeigen versucht, wie die Fleischversorgung in größeren städtischen Gemeinwesen vor sich geht. Natürlicherweise mußte sich an die Schilderung der technischen und kommerziellen Einrichtungen auch eine Untersuchung über die Gestaltung der Fleischverhältnisse in der letzten Zeit, sowohl in Deutschland im allgemeinen als in unseren drei Städten im besonderen, anschließen. Es hat sich dabei ergeben, daß die staatliche Politik in dieser Hinsicht von großer Bedeutung ist und daß ihre Wirkung am schärfsten in den Grenzgebieten zum Ausdruck kommt, welche ihre starke Bevölkerung nicht durch ihre eigene Viehproduktion ernähren können und deshalb zur Ergänzung andere deutsche Gebiete und das Ausland heranziehen müssen. Aber da letzteres am freien Wettbewerbe verhindert ist, kann es — besonders bei den süddeutschen Staaten — nicht die Stellung als Fleischlieferant erringen, die ihm im entgegengesetzten Falle zufallen würde.

Es muß nun noch erwähnt werden, daß sich seit Ende des Jahres 1906 auf dem Schweinemarkte, aber nur auf diesem, eine Wendung zum Besseren bemerkbar gemacht hat, die von einem starken Sinken der Preise begleitet war. Der frühere Mangel an Schweinen hat zurzeit (April 1907) einem Überflusse Platz gemacht, der ganz überwiegend auf die stark gesteigerte norddeutsche Zufuhr zurückzuführen ist. In Norddeutschland hat nämlich die Schweineproduktion, durch die hohen Preise begünstigt, in jüngster Zeit außerordentlich zugenommen. Die Viehzählung in Preußen vom 1. Dezember 1906 weist gegenüber derjenigen des Jahres 1904 eine Gesamtzunahme der Schweine von 22,22 %

nach. Am stärksten haben sich die bis zu einem halben Jahre alten Schweine vermehrt, nämlich um 27,69 %. Dieser günstige Stand hat natürlich auf Süddeutschland, wo die Produktionsverhältnisse ziemlich gleich geblieben sind, eingewirkt. Aber eben deshalb ist es nicht unwahrscheinlich, daß mit Eintritt der heißeren Jahreszeit, die einem Versand auf größere Entfernungen verbietet, bei uns wieder höhere Preise zu erwarten sind. Eine Erörterung bezüglich Grenzöffnungen und deren Wirkungen wird deshalb, auch was die Schweine anbelangt, keine müßige sein.

Die Befürchtung, daß im Falle einer Grenzöffnung eine Überflutung Deutschlands mit ausländischem Vieh stattfinden würde, ist kaum begründet. Denn einmal hat auch ein Teil nnserer Nachbarländer durchaus keinen Überschuß an Vieh aufzuweisen. Dann aber fällt auch ins Gewicht, daß sich die Staaten, wo ein solcher vorhanden, infolge der Sperre auf die Lieferung nach anderen Ländern eingerichtet haben. Dieses gilt besonders von Holland, dessen Viehhandel zur Zeit ganz auf den englischen Markt zugeschnitten und für den englischen Fleischimport von steigender Bedeutung geworden ist. Daher wird auch von holländischer Seite einer eventuellen deutschen Grenzöffnung, soferne sie nicht für eine längere Zeit festgelegt ist, durchaus nicht das Wort geredet. Im Gegenteil die maßgebenden Behörden befürchten in diesem Falle Schaden für die holländische Landwirtschaft. Sie nehmen mit Recht an, daß die holländischen Bauern dann von den höheren deutschen Preisen profitieren wollen und infolgedessen ihre englischen Kunden vernachlässigen werden. England aber wird dann seinen Viehbedarf bei Konkurrenten, etwa Neu-Seeland decken und bei diesen auch bleiben, wenn Deutschland seine Grenzen wieder geschlossen hat, so daß der holländische Landwirt schließlich den dauernden Schaden hätte. Diesen Argumenten ist die Wahrscheinlichkeit nicht abzusprechen. Hervorzuheben ist entgegen deutschen Behauptungen der vorzügliche Zustand des holländischen Viehes und die scharfe Handhabung der Kontrollmaßregeln, deren Erfolg am besten durch die ständige Abnahme der Seuchen, besonders der Maul- und Klauenseuche, bewiesen wird. Jedenfalls kann sich das zur Ausfuhr bestimmte Vieh dem jedes anderen Landes ruhig zur Seite stellen. Wenn die lebende Ware nicht tadellos wäre, würde gewiß England nicht dem holländischen Importe so rückhaltlos die Grenzen öffnen.

Anders verhält es sich mit Frankreich. Hier steht die veterinärpolizeiliche Kontrolle nicht auf der Höhe wie in Holland; aus diesem Grunde haben im Jahre 1906 auch Italien und Belgien ihre Grenzen gegen Frankreich gesperrt. Einer unbedingten Grenzöffnung ist also, solange nicht der Sanitätsinspektionsdienst einheitlich geregelt und zentralisiert ist, billigerweise nicht das Wort zu reden. Aber immerhin wäre eine Erleichterung des Grenzverkehres mit entsprechenden Vorsichtsmaßregeln zu empfehlen. Der Preis für Schlachtvieh und Schweine steht in Frankreich bedeutend niedriger als in Deutschland. Bei Öffnung der Grenzen würden die Preise in Frankreich sofort erheblich anziehen und auf die mittlere deutsche Höhe steigen. Aber für die Grenzgebiete wäre trotzdem ein Vorteil zu verzeichnen.

Für den Import von Rindvieh würde bei einer Grenzöffnung vor allen Dingen Nord-Amerika, welches bedeutende Massen nach England, Belgien, Schweiz und Italien ausführt, in Frage kommen und ohne Zweifel eine starke Steigerung des Angebotes in qualitativ hochstehendem Schlachtvieh, damit eine Preissenkung herbeiführen. Für Dänemark, welches uns heute bereits ungefähr $^9/_{10}$ seines Überschusses liefert, würde die Erleichterung der Quarantänebestimmungen wohl eine Verringerung der Kosten, aber keine Vergrößerung der Ausfuhrziffern verursachen. Kanada könnte — immer den Fall der Grenzöffnung vorausgesetzt — kaum mit Nord-Amerika in Wettbewerb treten, da es mit dem Generaltarife (18.— M. statt 8.— M. pro 100 gk Lebendgewicht) zu rechnen hätte. Von Holland hätten wir wenigstens den Vorteil, daß sein Überschuß, den wir heute in geschlachtetem Zustande erhalten, in der weitaus günstigeren Form der Lebendware hereinkäme. Andere Länder wären kaum von Bedeutung.

Bei der Einfuhr von Schweinen scheiden die überseeischen Länder, da ein Transport von dort unmöglich ist, von vorneherein aus. Für Norddeutschland kämen Rußland und Dänemark in Frage. Ersterem ist der Import von jährlich 130000 Stück nach Oberschlesien gestattet. Eine gleiche Erlaubnis für andere Teile der russischen Grenze hätte eine starke und nachhaltige Steigerung des Angebotes zur Folge. Auch für Dänemark wäre die Aufhebung des Einfuhrverbotes das Signal zu einer energischen Produktion in Schweinen, allerdings nur, wenn ihm durch einen Handelsvertrag die Gewähr für einen längere Zeit

andauernden Absatz geboten wäre. In diesem Falle wäre es bald imstande, wöchentlich 10- bis 15000 Stück nach Deutschland zu exportieren.[1]

Süddeutschland hätte an Frankreich, Holland und Italien einen Vorteil, an dem allerdings die norddeutschen Staaten nicht teilnehmen könnten. Ersteres würde, wenn auch keinen erheblichen Preisrückgang, doch die stetige ausreichende Versorgung mit Schweinen, also einen wichtigen Fortschritt gegenüber den jetzigen zeitweiligen Zuständen, verbürgen. Von Holland erhalten wir jetzt ungefähr $^1/_3$ seines Überschusses an Schweinen in geschlachtetem Zustande. Die Aufhebung der Grenzsperre würde wohl eine Erhöhung der Einfuhr zum Nachteile der Ausfuhr nach England bringen. Von noch größerer Wichtigkeit wäre aber für unsere süddeutschen Verhältnisse der Empfang von Lebendware. Auch Italien könnte mit einem begrenzten Quantum Schweinen, die den süddeutschen Städten zugute kämen, einspringen.

Auch wenn sich die staatliche Politik nur dazu entschließen würde, in Zeiten einer längeren Fleischteuerung in die Grenzschlachthäuser Schlachtvieh in ausreichender Anzahl zur sofortigen Tötung einzulassen, so wäre schon durch diese Maßregel ein Ventil geschaffen, das einer allzu hohen Preisspannung auf dem Inlandsmarkte vorbeugen würde. Denn die in den Grenzgebieten eintretende Preissenkung würde auch in dem Herabgehen der Inlandspreise zum Ausdruck kommen. Die Rentabilität, welche unsere einheimische Viehproduktion billigerweise beanspruchen kann, wäre dadurch bei unseren heutigen Tarifverträgen in keiner Weise in Frage gestellt, aber es wären damit jene heftigen Preisschwankungen zu vermeiden, die nachgerade zu einer Kalamität geworden sind. Selbstverständlich muß unsere Landwirtschaft in erster Linie dazu berufen sein, die Fleischversorgung zu übernehmen. Aber wenn sie darin vom Auslande unterstützt wird, so schließt es keine Benachteiligung in sich; es wäre damit nur eine Mittellinie geschaffen, auf welcher sich die berechtigten Interessen der Produzenten und der Konsumenten begegnen könnten.

---

[1] Vergl. H. Leube, Welche Wirkung werden Grenzöffnungen haben? Druck von S. Bernhard, Altona.

G. Braunsche Hofbuchdruckerei und Verlag, Karlsruhe.

Karl Arnd und seine Stellung in der Geschichte der Nationalökonomie. Ein Beitrag zur Theorie der deutschen Freihandelsbewegung im XIX. Jahrhundert. Von Dr. MAX ADLER. — Preis 3 M.

»Adler bietet eine recht erfreuliche Arbeit, an der nicht zuletzt die große Gewandtheit in der Darstellung angenehm auffällt.« Kritische Blätter für die ges. Sozialwissenschaften.

Drei Klassen von Lohnarbeiterinnen in Industrie und Handel der Stadt Karlsruhe. Von Großh. Fabrikinspektorin Dr. MARIE BAUM. — Preis 1.80 M.

»Die Verfasserin hat interessantes Material beigebracht und es objektiv, sowie mit dem nötigen Verständnis für die in Betracht kommenden Fragen bearbeitet.« Die Neue Zeit.

Das deutsche Manchestertum. Eine Studie zur Geschichte des wirtschaftspolitischen Individualismus. Von Dr. JULIUS BECKER. — Preis 3 M.

Das Verhältnis von Verschuldung und Mietzins in der Stadt Mannheim nach dem Stand vom 1. Januar 1903 und im allgemeinen. Bearbeitet von FRIEDRICH CARL FREUDENBERG. — Preis 2.40 M.

»Nur aus wenigen Städten liegen uns Schriften vor, die einen Teil der Materialien behandeln, wie sie hier bezüglich Mannheims behandelt sind. Deshalb ist die Freudenbergsche Arbeit als ein wertvoller Beitrag zur Förderung der Kenntnis des Wohnungswesens zu begrüßen.«
Zeitschrift für Wohnungswesen.

Grundrente, Grundkredit und die Entwicklung der Grundstückspreise in Karlsruhe und Vergleich mit den entsprechenden Verhältnissen in Mannheim, mit besonderer Berücksichtigung der derzeitigen Krise im Baugewerbe. Nach amtlichem Material bearbeitet. Von FRIEDR. CARL FREUDENBERG. Preis 2.40 M.

Die Verhältnisse der Industriearbeiter in 17 Landgemeinden bei Karlsruhe. Dargestellt von dem Großh. Fabrikinspektor Dr. FUCHS. — Preis 2.50 M.

»Die Untersuchung ist mit unendlicher Gewissenhaftigkeit und Vorurteilslosigkeit geführt und stellt eine mustergültige volkswirtschaftliche Leistung dar.«
Straßburger Post.

Dr. Friedrich Woerishoffer, Vorstand der Grossh. Badischen Fabrikinspektion von 1879–1902. Von Dr. R. FUCHS, Fabrikinspektor. — Preis 80 Pf.

»Wir möchten sagen, alle, die sich mit Sozialpolitik beschäftigen, sollten sich mit der Gedankenwelt des Mannes vertraut machen, den theoretische Einsicht und praktische Erfahrung zu einem der besten Kenner der einschlägigen Gebiete gemacht haben. Sie werden dabei zugleich eine hervorragende Persönlichkeit von wohltuender Lauterkeit der Gesinnung, Herzensgüte und seltener Charakterstärke kennen lernen.« Frankfurter Zeitung.

Der Abbé de Saint-Pierre. Ein Nationalökonom des XVIII. Jahrhunderts. Von Dr. J. C. RINGIER. — Preis 2.80 M.

»Die fleißige und gründliche Arbeit bildet eine wertvolle Bereicherung der Geschichte der Nationalökonomie des 18. Jahrhunderts und sei allen, die sich für derartige Fragen interessieren, empfohlen.« Allgemeine Deutsche Lehrerzeitung.

Ausgewählte Schriften von Fabrikinspektor Dr. Friedrich Schuler. Auf Veranlassung von Freunden desselben herausgegeben von Dr. H. WEGMANN, eidgenössischer Fabrikinspektor in Mollis (Schweiz). — Preis 6 M.

»Außer den Ärzten werden aber auch Nationalökonomen, Juristen, Arbeiterpräsides, Gewerbeaufsichtsbeamte, überhaupt alle, denen das Wohl der arbeitenden Klassen am Herzen liegt, aus den Schriften Schulers eine Fülle von Anregung und Belehrung schöpfen.« Soziale Kultur.

Zu beziehen durch jede Buchhandlung und direkt vom Verlag.

G. Braunsche Hofbuchdruckerei und Verlag, Karlsruhe.

Die Einwohnerschaft der Stadt Durlach

im 18. Jahrhundert

in ihren wirtschaftlichen und naturgeschichtlichen Verhältnissen dargestellt aus ihren Stammtafeln

Im Auftrage des Großherzoglich Badischen Ministeriums der Justiz, des Kultus und Unterrichts

bearbeitet und herausgegeben

von

Otto Konrad Roller

Dr. phil.

Preis 9 Mark.

Diese interessante Arbeit ist ein erster Versuch, genealogische Arbeitsmethoden zur Beleuchtung wirtschaftlicher Verhältnisse zu verwenden. Darin liegt eine Hauptbedeutung.

Die Schrift hat aber nicht nur Wert als methodischer Versuch, sondern auch wegen der Ergebnisse, zu denen sie gelangt, und die sie, absichtlich zur Erweisung der Geeignetheit der angewandten Methode, wohl breiter, als es sonst geschehen würde, darstellt. Nach einem kurzen Überblick über die dem gewählten Zeitabschnitt vorangehenden Erlebnisse der Stadt Durlach und deren äußeren Schicksalen im 17. Jahrhundert, wendet sich die Darstellung folgenden Hauptteilen zu: Die Bevölkerungsbewegung und der Stand derselben, die Berufsarten, die Stände. Im ersten Abschnitt wird zunächst die Ein- und Abwanderung eingehend behandelt, was um so interessanter ist, als die Abwanderung von Durlach im wesentlichen nach Karlsruhe abfließt. Die natürliche Bevölkerungsbewegung gibt manchen Anlaß zu interessanter Statistik. Insbesondere sei hier auf die Gegenüberstellung von Durchschnittszahlen und den vom Verfasser so genannten Individualziffern hingewiesen, die den Bevölkerungsstatistiker besonders interessieren werden. Im Kapitel der Berufsarten fällt die schöne Darstellung des Übergangs der Stadt Durlach von der Handwerkerstadt zur Ackerbaustadt und von der Weinbaustadt zur Gartenbaustadt auf, und ferner besonders dann noch im Kapitel »Die Stände« die Darstellung der hier schon wahrnehmbaren Anfänge der Industriebevölkerung mit ihrer das bisherige Rechtssystem umstürzenden Tendenz. Nicht nur die Bewohner der Stadt Durlach werden viel Neues daraus schöpfen; das Ganze ist ein Stück allgemeiner Wirtschafts- und Kulturgeschichte des 18. Jahrhunderts. Beigegeben sind außer den erforderlichen Tabellen ein alter Plan von Durlach, eine Skizze seiner Umgebung und eine ausgedehnte Stammtafel einer Durlacher Familie (Liede). Ein sorgfältiges Inhaltsverzeichnis erleichtert den Gebrauch des wertvollen Buchs, das wir aufs wärmste empfehlen können.

Zu beziehen durch jede Buchhandlung und direkt vom Verlag.

G. Braunsche Hofbuchdruckerei und Verlag, Karlsruhe.

Studien

zur

Bevölkerungsbewegung in Deutschland

in

den letzten Jahrzehnten mit besonderer Berücksichtigung der ehelichen Fruchtbarkeit

von

Dr. Paul Mombert

Privatdozent an der Universität Freiburg i. B.

Preis 8 Mark.

Die vorstehenden Untersuchungen können als ein Nachweis dafür betrachtet werden, dass das Sinken der ehelichen Fruchtbarkeit in den letzten Jahrzehnten auf die gleichseitige Zunahme von Wohlstand und Kultur zurückzuführen ist.

Wenn ich auch . . . . in der Beurteilung der bevölkerungsstatistischen Vorgänge vom Verfasser bedeutend abweiche, so stehe ich doch nicht an, Momberts Arbeit als eine der wertvollsten zu bezeichnen, welche auf dem weiten Gebiete der Bevölkerungsstatistik in der letzten Zeit erschienen sind.

Historische Blätter f. d. ges. Sozialwissenschaften.

Momberts Buch ist ein wertvoller Beitrag zur Bevölkerungsstatistik . . . . .

Kölnische Volkszeitung.

Diese ausgezeichnet sorgfältige und geschickte Untersuchung, die die neuere Entwicklung der deutschen Sterblichkeitsziffer, Heiratsziffer und namentlich Geburtsziffer behandelt, ist zweifach bemerkenswert: durch den Nachweis einer bedrohlichen Abnahme der Geburtenziffer in Deutschland, und durch den Versuch, ihren Grund zu finden.

Zeitschrift f. d. ges. Staatswissenschaften.

The volume is a usefut contribution to the subject.

Journal of the Royal Statistical Society.

Ce livre est certainement un des meilleurs qui aient paru, dans ces dernières années, sur le problème de la population.

Revue d'Economie politique.

Zu beziehen durch jede Buchhandlung und direkt vom Verlag.

Lebenslauf.

Ich bin am 16. Mai 1879 zu Memel (Ostpreußen) als Sohn des Rittergutspächters Carl Brandt geboren. Nach der Volksschule besuchte ich die Höhere Bürgerschule zu Wiesloch (Baden) und das Realgymnasium zu Mannheim. Dieses verließ ich 1897 mit dem Zeugnis der Reife. Dann widmete ich mich dem Bankfache, war später, um rein kaufmännische Kenntnisse zu erlangen, ein Jahr in einer Kolonial-Großhandlung tätig und diente April 1902/03 in Heidelberg mein Jahr ab. Hierauf studierte ich in Berlin 5 Semester Staatswissenschaften, besonders unter den Herren Professoren Schmoller, Wagner, Kohler, Gierke und Sering. Bei letzterem nahm ich an den seminaristischen Übungen teil. Vom Sommersemester 1906 ab setzte ich meine Studien in Heidelberg fort. Hier waren vor allem die Herren Geheime Räte Gothein, Schroeder und Herr Prof. Rathgen meine Lehrer. Am 5. Juli 1907 bestand ich das examen rigorosum mit dem Prädikate magna cum laude.